www.ibtesama.com/vb

أخبار اليوم
قطاع الثقافة

Chez Chef Hassan

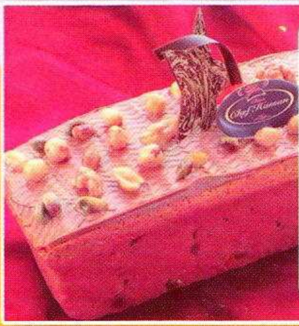
موسوعة الشيف حسن

منتدى مجلة الإبتسامة
www.ibtesama.com/vb
مايا شوقي

مجلة الابتسامة

حلويات غربية

www.ibtesama.com
مايا شوقي



6 222007 800870

www.ibtesama.com/vb

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

سلسلة محلات

Chez Chef Hassan

تقدم

أكبر تشكيلة من الحلويات الشرقية
والغربية والمخبوزات

استعداد تام لتلبية طلبات الحفلات
من ١٠ إلى ١٠٠٠ شخص

خدمة التوصيل

لجميع أنحاء القاهرة الكبرى

مع تحيات

الشيف حسن

المصنع والإدارة : مدينة العبور – المنطقة الصناعية – امتداد غرب ش ١٥٩ متفرع من ش ٩٠٠
ت : ٤٦٦٥٠٢٠٠ فاكس : ٤٦٦٥٠٣٣٣
القاهرة : ٦٢ ش الحجاز – مصر الجديدة أمام مستشفى هليوبوليس ت: ٢٦٣٥٥٩٩٦ – ٢٦٣٥٥٦٩٩
ميت غمر : ش سعد زغلول – ميت غمر دقهلية ت: ٠٥٠٦٩٠٣٠١٢ – موبايل : ٠١٧٧٣١٧٧١٧
وقريباً فروعنا بمدينة نصر وأرض الجولف

www.ibtesama.com/vb

أخبار اليوم
قطاع الثقافة

منتدى مجلة الإبتسامة
www.ibtesama.com/vb
مايا شوقي

Chez Chef Hassan
موسوعة الشيف حسن

حلويات غربية

الشيف : حسن كمال

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

www.ibtesama.com/vb

الشيف حسن فى سطور

- بدأ حياته الفندقية منذ عام ١٩٧٧ م بالدراسة فى المعاهد الفندقية المتخصصة وأثناء هذه الدراسة التحق بدورة تدريبية فى فنادق الشركة المصرية للفنادق وبعد التخرج التحق بالعمل بشركة كونكورد الفرنسية للفنادق .

* سافر إلى فرنسا فى دورة تدريبية فى أفخم فنادق باريس (فندق كونكورد لافيت) .
* التحق بالعمل بشركة ميريديان العالمية للفنادق .
* سافر إلى الدول العربية للعمل بها كشيف حلوانى منها :
* المملكة العربية السعودية (فندق مطار الملك عبد العزيز الدولي) .
* دولة قطر (فندق ونادى الواحة) .
* التحق بالعمل فى شركة موفنبيك العالمية للفنادق .
* التحق بالعمل فى شركة انتركونتنينتال العالمية للفنادق .
* التحق بالعمل فى شركة كونراد العالمية للفنادق .
* التحق بالعمل فى شركة اكور الفرنسية للفنادق .
* التحق بالعمل فى شركة لى نوتر الفرنسية للحلاويات .
* وخلال هذه الفترة قدم العديد من البرامج التليفزيونية .

*** تليفزيون قطر :**

(برنامج أكلة هنية) .

*** قناة ART :**

(برنامج من كل بلد طبق) .

*** القناة الثانية المصرية :**

(برنامج طبق اليوم) .

*** تليفزيون الإسكندرية :**

(برنامج بالهناء والشفاء) .

*** فى قناة المجد العامة :**

برنامج أطايب) .

*** قناة الأسرة والطفل :**

(برنامج حلويات - برنامج حللو يا حللو - برنامج من كل بلد أكلة) .

*** قناة الصفا :**

(برنامج أطايب) .

*** قناة السعيدة اليمنية :**

(برنامج من كل بلد أكلة) .

*** قناة الأولى المصرية :**

(برنامج طعم البيوت) .

*** قناة الحياة :**

(برنامج المطبخ) .

وحالياً صاحب توكيل سلسلة محلات

Chez Chef Hassan

مجلة الابتسامة
www.ibtesama.com/vb

منتدى مجلة الإبتسامة
www.ibtesama.com/vb
مايا شوقي

شكـــر

أتقدم بالشكر لله عز وجل الذى وفقنى فى إصدار الجزء الأول من موسوعتى والتى لاقت الإعجاب والقبول لكل من يهتم بعالم فن صناعة الحلويات .

ولحبى الشديد لمهنتى وكما وعدتكم بإصدار موسوعتى على عدة أجزاء حتى تكون فى متناول كل من يهتم بفن صناعة الحلويات .

لذلك أقدمت على إصدار الجزء الثانى من موسوعتى والتى روعى فيها الدقة وإنتقاء الموضوعات التى تتناسب مع كل الذين يهتمون بصناعة فن الحلويات وخاصة السيدات »ربات البيوت« .

وأدعو الله عز وجل أن ينال الجزء الثانى من موسوعتى إعجابكم، وأن أكون جديراً بثقتكم التى قوبلت بها فى الجزء الأول والتى تدفعنى باستمرار لإخراج كل ما هو جديد فى عالم فن صناعة الحلويات .

والله الموفق .

اهـــداء

أهدى نجاحاتى فى جميع مجالاتى للسيدة الفاضلة أمى الحبيبة ...

كما أهدى نجاحاتى أيضاً إلى الانسانة التى وقفت بجانبى .. زوجتى العزيزة .

حسن كمال

www.ibtesama.com/vb

دار
أخبار اليوم

رئيس مجلس الادارة

د. محمد عهدى فضلى

منتدى مجلة الإبتسامة
www.ibtesama.com/vb
مايا شوقي

قطاع الثقافة

المشرف العام

سعيد عبده

▪ ▪ ▪

الغلاف والإخراج الفنى

د. عبد الكريم محمود

▪ ▪ ▪

إدارة التسويق
تليفاكس : ٢٥٧٩٥٨٩٦
email : thakafa.ad@gmail.com

▪ ▪

وكلاؤنا بالخارج

دولة الإمارات العربية
مكتبة أخبار اليوم
المركز التجارى المصرى بالشارقة
٠٠٩٧١٤٢٦٦٠٣٣٧ - ٠٠٩٧١٥٠١٤٩٩٧١٤

السعودية ودول الخليج
سلسلة مكتبات العبيكان
٠٠٩٦٦١٤١٦٠٠١٨ - ٠٠٩٦٦٥٠٣٢٧٩٧١٧

مكتبة جرير
٠٠٩٦٦٥٠٢١٧٧٧٠٢ - ٠٠٩٦٦٤٦٢٦٠٠٠

إدارة الاعلانات

المشرف العام

هانى كامل

▪ ▪ ▪

نائب مدير عام الاعلانات

ضياء حافظ

▪ ▪ ▪

الاشراف على اعلانات العدد

ناصر السيسى

▪ ▪ ▪

متابعة وتنفيذ الاعلانات

إسلام البطوطى

عصام محيسن

مطابع دار أخبار اليوم الصحافة

www.ibtesama.com/vb

المعدات المستخدمة

اسبتيول عدل		فورمة باركت
اسبتيول معوج	كورنيه	فورمة استانلس
ترنش مشرشر	قطاعات	مشط ليدى فنجر
ترنش سادة	بلابل	مشط تشكيل كريمة
سكينة وسط	أقلام ديكور	ميزان
سكينة صغيرة	فورمة بابا	ورق سيلكون
خرامة عجين	فورمة تارتاريت	ميكسر كينوود
فتاحة علب	فورمة بوريوش	أكياس كريمة

www.ibtesama.com/vb

ترجمة الموازين

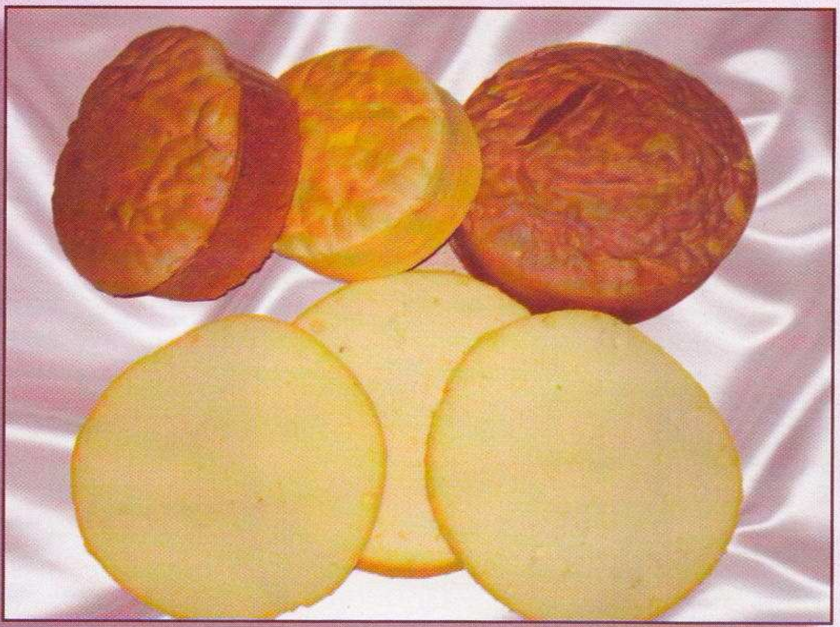
* الكوب = كوب ماء كبير

* الدقيق	١	كـوب	=	١١٥	جرام
*السكر	١	كـوب	=	٢٢٥	جرام
* السكر البني	١	كـوب	=	٢٠٠	جرام
*الماء	١	كـوب	=	٢٢٥	جرام
* البقسماط الناعم	١	كـوب	=	١١٥	جرام
* البندق بودر	١	كـوب	=	١٥٠	جرام
*الزبدة	١	كـوب	=	٢٢٥	جرام
*عين الجمل بودر	١	كـوب	=	١١٥	جرام
*قراصيا قطع	١	كـوب	=	١٧٥	جرام
*لوز بودر	١	كـوب	=	١١٥	جرام
* النشا	١	كـوب	=	١٠٠	جرام
* الكاكاو	١	كـوب	=	١٣٠	جرام
* البيض	١	كـوب	=	٢٥٠	جرام
*لبن كامل الدسم	١	كـوب	=	٢٥٠	جرام
*لبن بودرة	١	كـوب	=	١٥٠	جرام
*شيكولاتة قطع صغيرة	١	كـوب	=	١٠٠	جرام
*كريم شانتيه بودر	١	كـوب	=	٢٥٠	جرام
*كريم فريش	١	كـوب	=	٢٢٥	جرام

www.ibtesama.com/vb

اسبونج فانيليا

كيكة اسفنجية



المقادير :

١٠ عدد بيضات - ٢٥٠ جرام سكر - ٣ جرام فانيليا

١٠ جرام محسن كيك - ٣٥٠ جرام دقيق - ٨ جرام بيكنج بودر

الطريقة :

يوضع البيض + السكر + الفانيليا + محسن الكيك فى الماكينة ويوضع فى الماكينة المضرب السلك وتشغل الماكينة على السرعة (١) حتى يذوب الخليط جيداً ثم تزاد على السرعة (٣) ويترك بالخلط حتى يتضاعف حجمه جيداً ويصير لونه أبيض فاتح وتفصل الماكينة .

ويتم إضافة الدقيق + البيكنج بودر تدريجياً مع الخلط من أسفل إلى أعلى بملعقة بلاستيك مع الحرص الشديد وبعد أن تخلط جميع المقادير جيداً تصب فى ٢ فورمة مقاس ٢٢ سم مدهونة بالسمن وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ درجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد أن تسوى جيداً تخرج من الفورمة وبعد أن تبرد تلف ببلاستيك فيلم وتدخل الثلاجة حتى الاستعمال .

ملحوظة :

١ - يجب أن تكون ماكينة الخلط ليس بها ماء ونظيفة جداً ويجب أن يكون الفرن على حرارة ١٨٠ درجة قبل دخول الكيك ولا يفتح قبل ٣٠ دقيقة من دخول الكيكة .

٢ - عند عمل إسبونج شيكولاته يرفع من المقادير ٥٠ جرام دقيق ويضاف بدلاً منه ٥٠ جرام كاكاو دارك .

مشتقات اسبونج فانيليا :

(١) عمل صاج اسبونج فانيليا (٢) عمل كيك اسبونج فانيليا (٣) عمل ديسكات اسبونج فانيليا اسبونج شيكولاتة (كيكة اسفنجية شيكولاتة) :

www.ibtesama.com/vb

اسبونج فسدق

المقادير

٢٥٠ جرام بيض - ١٦٠ جـرام اصفر بيض - ٢٤٠ جرام دقيق - ٥٥٠ جرام بياض البيض - ٢٠٠ جـرام سكر - ١٠٠ جـرام عجينة فسدق - ٣٠٠ جـرام لوز بودرة - ٣٠٠ جرام سكر بودرة

الطريقة

(١) يخلط البيض + صفار بيض جيداً حتى يتضاعف حجمه جيداً .

(٢) يضاف الدقيق إليه ويقلب جيداً بحرص شديد .

(٣) يخلط بياض البيض جيداً ويضاف إليه السكر تدريجياً حتى يصير مارنج كريمى ممتاز ويتضاعف حجمه جيداً .

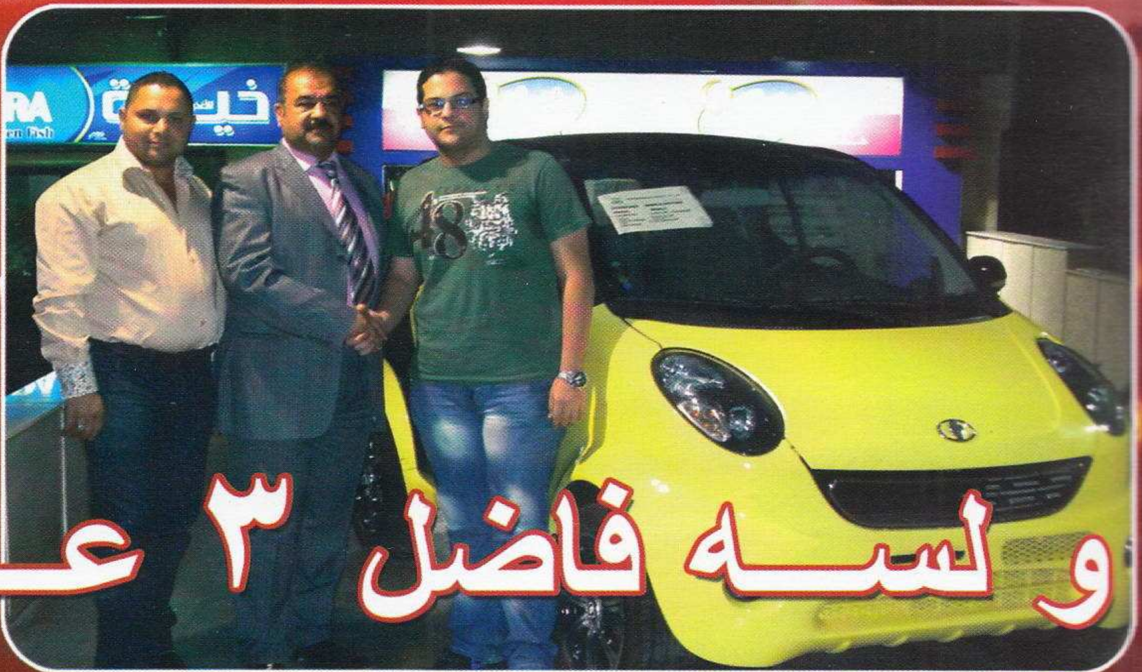
(٤) يضاف الخليط رقم (٣) إلى الخليط رقم (٢) ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد فى الخلط .

(٥) وبعد ذلك يضاف إليه اللوز + السكر بودرة معاً ويخلط جيداً ثم يضاف عجينة الفسدق ويخلط جيداً .

ثم توضع فى الفورمة المعدة لذلك وتكون الفورمة مدهونة بالسمنة من أسفل الجناب وتدخل الفرن على درجة حرارة ١٨٠ لمدة ٣٠ دقيقة .

المالكى

أسامة عاش مع
تورتة المالكى
و كسب أول عربية



السيد/ علاء المالكى
والسيد/ حسين المالكى
يسلمان الفائز فى السحب
لأول السيد/ أسامة خضر
السيارة نوبل الأولى
من بين أربع سيارات

و لسه فاضل ٣ عربيات

جديد فى رمضان

تورتة الكنافة و المهلبية
و
تورتة البسبوسة بالارز باللبن

فقط
13.99
جنيه

إختار من 13 نوع مختلف

الآن .. فروع جديدة بالقرب منك ..

فرع حلوان فرع الكورية فرع العباسية
فرع المقطم و قريباً .. فرع المعادى

Home Delivery
19017

www.ibtesama.com/vb

سويسرول فانيليا

المقادير :

٥ عدد أصفر بيض – ٥ عدد بيض كامل – ٥ جرام فانيليا – ١٥٠ جرام سكر – ١٥٠ جرام دقيق – ٣٠ جرام كورن فلور – ٥ عدد أبيض بيض – ٥٠ جرام سكر

الطريقة :

(١) يخلط الأصفر بيض + البيض الكامل + السكر + الفانيليا جيداً حتى يتضاعف حجمه جيداً .

(٢) يخلط الدقيق + الكورن فلور جيداً معاً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد .

(٣) يوضع الأبيض بيض فى المكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجياً حتى يتجانس ويصير مارنج كريمى .

(٤) بعد نضوج المارنج جيداً يضاف إلى الخليط رقم (٢) ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد فى الخلط .

(٥) يحضر صاج مدهون بالسمن وملصق عليه ورق زبدة ثم يفرد الخليط على ورق الزبدة بارتفاع ٤/٣ سم ويفرد جيداً باسبتيول ويدخل الفرن على حرارة ٢٢٠ لمدة ١٠ دقائق وبعد أن يخرج فوراً يوضع عليه ورق زبدة وصاج ويضغط عليه جيداً وبعد أن يبرد جيداً يلف ببلاستيك حتى الاستعمال .

ملحوظة :

الرجاء عند التسوية يكون الفرن على حرارة ٢٢٠ ويترك لمدة ١٠ دقائق فقط حتى يكون طرى ويلف جيداً حتى لا يكسر .

Chef Hassan
www.fatakat...com/vb

ايطالين مارنج

المقادير :

١ لتر أبيض بيض

٢ كيلو سكر

٥ جرام فانيليا

الطريقة :

يوضع الأبيض بيض فى الماكينة ويكون مركب مضرب بالماكينة مضرب السلك بها ويتم تشغيل الماكينة على السرعة (٢) لمدة ٤ دقائق ثم يضاف السكر تدريجياً قليلاً قليلاً حتى يتجانس المارنج جيداً ويترك بالخلط لمدة ٢٥ دقيقة على السرعة ٤ حتى يصير كريمى ممتاز ثم يضاف الفانيليا .

ويتم تحضير صاج مدهون بالسمن ومرشوش عليه سكر بودرة ويتم تحديد أشكال المارنج على الصاج ويتم وضع الخليط داخل كيس كريمى ويقطع المارنج حسب المطلوب ويدخل الفرن على حرارة ١٠٠ لمدة ٣ ساعات وبعد أن يبرد يشكل حسب الطلب .

ملحوظة :

يجب عند عمل المارنج أن تكون الماكينة ناشفة جداً والمضرب أيضاً .

مشتقات بسكوتة المارنج :

(١) أصابع المارنج .

(٢) بول مارنج .

٣) دسكات المارنج .

(٤) تارتات المارنج .

ليدى فنجر

المقادير :

٢٠٠ جرام أصفر بيض – ١٧٥ جرام سكر – ٥ جرام فانيليا – ٣٠٠ جرام أبيض بيض – ٧٥ جرام سكر – ١٢٥ جرام دقيق – ١٢٥ جرام كورن فلور

الطريقة :

(١) يخلط جيداً الأصفر بيض + السكر + الفانيليا جيداً حتى يصير لونه أبيض ويتضاعف حجمه جيداً .

(٢) يخلط الأبيض بيض جيداً ثم يضاف إليه السكر تدريجياً حتى يصير كريمى ويتضاعف حجمه جيداً .

(٣) يضاف الدقيق + الكورن فلور + الخليط رقم (١) ويخلط جيداً .

(٤) يضاف الأبيض بيض بعد أن يصبح مارنج كريمى ويقلب من أسفل إلى أعلى بحرص شديد إلى الخليط رقم (٣) وبعد الخلط جيداً يوضع الخليط داخل كيس كريمى ويقطع على ورق سليكون أو ورق زبدة حسب النوع المطلوب .

ويدخل إلى الفرن على حرارة ٢٠٠ لمدة من ١٢ : ١٤ دقيقة .

مشتقات الليدى فنجر :

(١) أصابع الليدى فنجر . (٢) شيت الليدى فنجر .

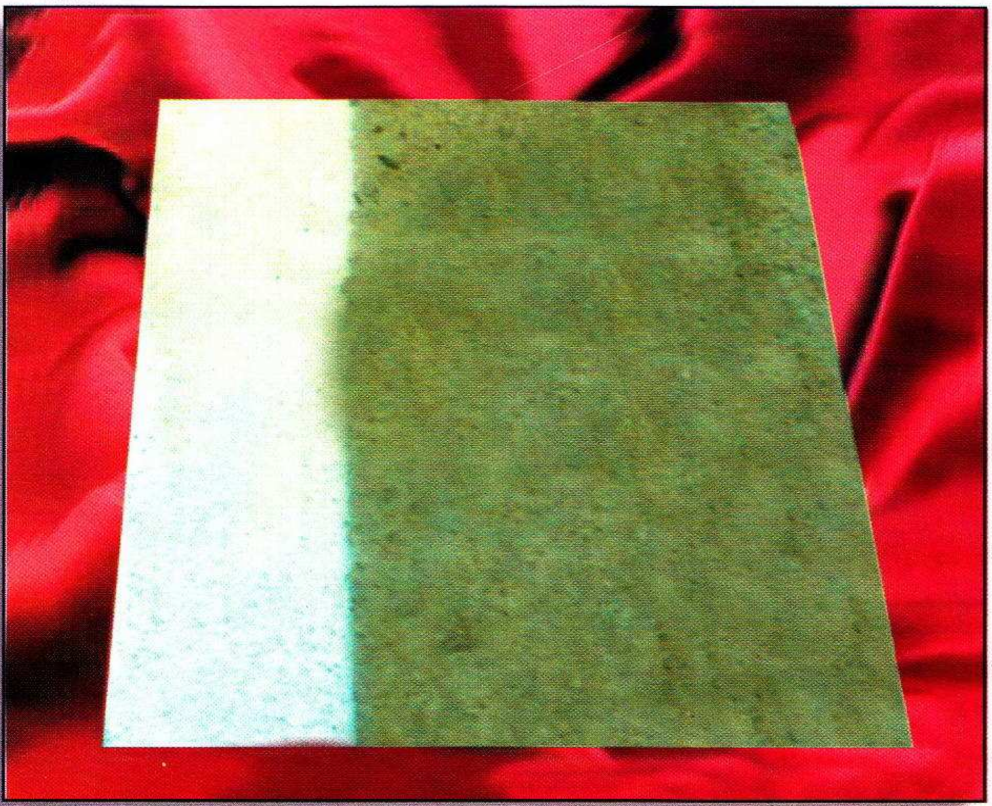
ملحوظة :

(١) يجب عند عمل المارنج أن يكون الوعاء نظيفاً وليس به ماء ومنشف جيداً .

(٢) عند عمل شيت الليدى فنجر يحضر صاج مدهون سمن وملصق عليه ورق زبدة ويفرد عليه خليط الليدى فنجر بارتفاع ٤/٣ سم ويجزع بالمشط الخاص بالليدى فنجر ثم يدخل الفرن مع درجة حرارة ٢٠٠ لمدة من ١٢ : ١٤ دقيقة .

www.ibtesama.com/vb

جاكوند بسكويت



المقادير :

٦٥٠ جـرام بيض - ٥٠٠ جرام سكر - ٥٠٠ جـرام لوز بودرة - ١٣٠ جرام دقيق - ٤٥٠ جرام أبيض بيض - ٨٠ جرام سكر - ٢٠٠ جرام زبدة سائحة

الطريقة :

(١) يخلط البيض + السكر جيداً في الماكينة حتى يتضاعف حجمه ويصير لونه كريمي أبيض ثم يضاف اللوز البودرة + الدقيق إلى الخليط السابق ويقلب جيداً .

(٢) يوضع أبيض البيض في الماكينة ويتم تشغيل الماكينة على السرعة ٢ لمدة ٤ دقائق ثم يضاف السكر تدريجياً قليلاً قليلاً حتى يصير الخليط كريمي ويتضاعف حجمه وبعد نضوج المارنج جيداً يضاف إلى الخليط رقم (٢) مع الخلط من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد ويخلط جيداً .

(٣) يتم ذوبان الزبدة وهي باردة وتضاف إلى الخليط رقم (٤) مع الخلط السريع .

(٤) وبعد ذلك تفرد فوق عجينة الديكور المفرودة على ورق السليكون أو ورق الزبدة وتسوى على حرارة ٢٢٠ لمدة ١٢ دقيقة .

مشتقات بسكوتة الجاكوند :

(١) بسكويت أوبرا كيك .

(٢) جميع أنواع الرولادة الشيكولاتة ، والرولادة الألوان .

عجينة الديكور
الخاصة بالجاكوند

(١) الشيكولاتة

المقادير :

٣٢٠ جرام زبدة . – ١٦٠ جرام سكر بودرة . – ٣٢٠ جرام أبيض بيض . – ١٦٠ جرام سكر بودرة . – ٢٤٠ جرام دقيق . – ١٢٠ جرام كاكاو دارك .

(٢) الألوان :

المقادير :

٢٠٠جرام زبدة . – ٢٠٠ جرام سكر بودرة . – ٢١٠ جرام أبيض بيض . – ٥ جرام لون غذائى حسب الطلب – ٢٠٠ جرام دقيق .

(٣) طريقة الشيكولاتة :

(١) تخلط الزبدة + السكر بودرة جيداً حتى تصير كريمى لونه أبيض فى الماكينة .

(٢) يضاف الدقيق + الكاكاو إلى الخليط رقم (١) بعد أن يكون كريمى ويقلب جيداً .

(٣) يخلط بياض البيض + السكر بودرة جيداً حتى تصير مارنج كريمى ممتاز .

(٤) بعد نضوج المارنج جيداً يضاف إلى الخليط رقم (٢) ويقلب من أسفل إلى أعلى جيداً مع الحرص الشديد وبعد ذلك يفرد على ورق السليكون المفرغ أو يوضع على الشبلونة الخاصة بالديكور أو يفرد على ورق السليكون ويجزع باليد لعمل الديكور على شكل خشب أو بالأستيكة الخشب .

وبعد ذلك يدخل إلى الثلاجة حتى يتجمد وبعد ذلك يفرد عليه خليط الجاكوند الأبيض ويدخل إلى الفرن على حرارة ٢٢٠ لمدة ١٢ دقيقة .

(٢) طريقة الألوان :

تخلط الزبدة + السكر بودرة جيداً حتى تصير كريمى لونها أبيض ثم يضاف بياض البيض تدريجياً قليلاً قليلاً حتى يتجانس معاً جيداً ثم يضاف الألوان الغذائية المطلوبة حسب درجة اللون ثم يخلط جيداً معاً ثم يضاف الدقيق ويخلط جيداً . بعد ذلك تفرد على ورق السليكون المفرغ أو على الشبلونة المخصصة لذلك أو على ورق السليكون وتجذع باليد أو بالأستيكة الخشب ثم تدخل إلى الثلاجة حتى تتجمد وبعد ذلك يفرد عليها الجاكوند الأبيض ثم تدخل إلى الفرن على درجة حرارة

www.ibtesama.com/vb

www.ibtesama.com/vb

انجليش كيك

المقادير :

٥٠٠ جرام زبدة
٣٢٥ جرام سكر بودرة
١٢ عدد بيض
٥ جرام فانيليا
٧٥٠ جرام دقيق
١٨ جرام بيكنج بودر .
٢٥٠ جرام فروت مسكرة

الطريقة :

تخلط الزبدة + السكر بودرة فى المكسر جيداً حتى تصير كريمى ولونها أبيض ويتضاعف حجمها جيداً ثم يضاف البيض + الفانيليا قليلاً قليلاً حتى تتجانس مع الخليط جيداً وبعد ذلك يخلط الدقيق + البيكنج بودر + الفروت المسكرة معاً جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً وبعد ذلك تحضر فورم انجليش كيك تيفال وتكون ناشفة جيداً وتوضع بداخلها الخليط على ارتفاع ٤/٣ الفورم وتدخل إلى الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة حتى تسوى جيداً . وعند اختبار التسوية توضع بداخلها سكينة صغيرة إذا خرجت نظيفة تكون تمت التسوية وإذا كانت غير ذلك تحتاج بعض الوقت فى الفرن .

وبعد أن تبرد تدخل إلى الثلاجة وهى ملفوفة ببلاستيك فيلم حتى الاستعمال وتقطع ترنشات وتقدم .

ملحوظة :

(١) عند عمل انجليش كيك شيكولاتة يرفع ٥٠ جرام من الدقيق ويضاف بدلاً منه ٥٠ جرام كاكاو دارك + ٢٠٠ جرام قطع شيكولاتة .

(٢) عند عمل انجليش كيك مكسرات يرفع ٢٥٠ جرام فروت مسكرة فتوضع بدلاً منه ٢٥٠ مكسرات مشكلة .

www.ibtesama.com/vb

بنانا كيك

المقادير :

٦٠٠ جرام موز طرى .
٧٠٠ جرام سكر .
١٥٠ جرام زيت ذرة .
١٠٠ جرام زبادي .
٦ بيضات + ٥ جرام فانيليا .
٧٠٠ جرام دقيق .
٢٥ جرام كربونات الصوديوم .

الطريقة :

يخلط الموز + السكر جيداً حتى يصير بوريه ثم يضاف الزيت والزبادى ويخلط جيداً ثم يضاف البيض + الفانيليا وتخلط معاً جيداً ثم يخلط الدقيق مع كربونات الصوديوم ثم تضاف إلى الخليط السابق وتخلط جيداً تحضر فورمة انجليش كيك مدهونة بالسمن وملصق عليها ورقة زبدة ثم يصب الخليط السابق حتى تملأ ٣/٤ الفورمة ثم تدخل الفرن على حرارة ١٨٠ درجة لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تسوى جيداً تبرد ثم توضع بالثلاجة ملفوفة بالبلاستيك فيلم لحين الاستعمال .

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

فروت دراى

مقادير :

١ لتر ماء + ٢٠٠ جرام سكر + عصير ١ ليمونة + ١ تفاح أخض أسليز + ١ ليمون أسليز + ١ كيوى أسليز + ١ أناناس فريش أسليز + ١ تفاح أحمر أسليز + ٥٠٠ جرام سكر سنترفيش .

الطريقة :

يوضع الماء + السكر + عصير الليمون للغليان جيداً ثم يقطع جميع أنواع الفروت أسليز دائرى رفيع جداً ثم يوضع فى السيرب المغلى على النار لمدة ٢ دقيق ثم يرفع ويصفى جيداً ثم يوضع داخل سكر سنترفيش ويوضع على ورق زبدة ثم يدخل الفرن على درجة حرارة ١٠٠ لمدة ٥ ساعات ثم يترك حتى يبرد ثم يترك فى الهواء حتى يجف جيداً وبعد ذلك يستعمل فى الديكور .

مجلة الابتسامة

Chef Hassan

www.ibtesama.com/vb

شيكولاتة فادج كيك

المقادير :

٣٠٠ جرام سكر . - ١٥٠ جرام ماء دافئ . - ١٥٠ جرام زيت ذرة . - ٦ عدد بيض . - ٥ جرام فانيليا . - ٦٠٠ جرام دقيق . - ١٨ جرام بيكنج بودر . - ١٥٠ جرام كاكاو دارك .

الطريقة :

يخلط السكر + الماء الدافئ جيداً ثم يضاف الزيت ويخلط معاً جيداً ثم يضاف البيض والفانيليا ويخلط الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو معاً ثم يضاف إلى الخليط السابق وتخلط جيداً ثم تحضر فورمة مقاس ١٥ سم وتدهن من أسفل ومن الجوانب بالسمن ويصب الخليط بارتفاع نصف الفورمة وتدخل الفرن على حرارة ١٩٠ درجة لمدة ٤٠ دقيقة وبعد أن تبرد تحشى جناش ثم يوضع عليها صوص الكراميل بالمكسرات .

ملحوظة :

مقادير صوص الكراميل بالمكسرات

٣٠٠ جرام سكر + ١٠٠ جرام فريش كريم + ٢٠٠ جرام شيكولاتة دارك + ٢٠٠ جرام لوز محمص .

الطريقة :

يوضع السكر علي النار حتى يصير كراميل ذهبى ثم يضاف إليه فريش كريم ويخلط ثم يضاف اللوز وتترك معاً على النار لمدة ٥ دقائق حتى يحمص اللوز جيداً ثم يضاف الشيكولاتة وتقلب ثم تصب على كيكة الفادج .

www.lmes2ma.com/vb

عجينة السابليه

المقادير :

٢٥٠ جرام سكر . - ٥٠٠ جرام زبدة
. - ٥ جرام ملح . - ٥ جرام فانيليا .

٣ عدد بيض . - ٧٥٠ جرام دقيق .

الطريقة :

يوضع السكر + الزبدة + الملح فى ماكينة العجين وتعجن معاً حتى تصير لونها أبيض وتصير كريمى ويتضاعف حجمها جيداً ثم يضاف البيض والفانيليا تدريجياً مع الخلط السريع وبعد انتهاء إضافة البيض يضاف الدقيق ويلف مرة واحدة وبعد ذلك تلم جيداً العجينة من الماكينة وتلف بالكيس البلاستيك وتوضع فى الثلاجة حتى تتجمد جيداً لمدة ٣ ساعات . وعند الفرد تلف العجينة جيداً باليد حتى تصير لينة ثم يرش بعض الدقيق أسفل وأعلى العجينة وتفرد بالمردنة بارتفاع ٤/٣ سم وتوضع داخل الفورم المعدة لذلك . وبعد أن نتأكد من تسكين العجينة جيداً داخل الفورم تدخل إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة حتى تستريح جيداً وبعد أن تستريح العجينة تدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٢٠ دقيقة حتى يصير لونها ذهبى فاتح وبعد أن تبرد يتم وضع الكريمة المكس وتزين بالفروت وتلمع بالجيلى الساخن وتقدم .

مشتقات عجينة السابليه :

جميع أنواع التارتات - جميع أنواع التارتليت

.

جميع أنواع المنى تارتاريت - جميع أنواع الباى تارت .

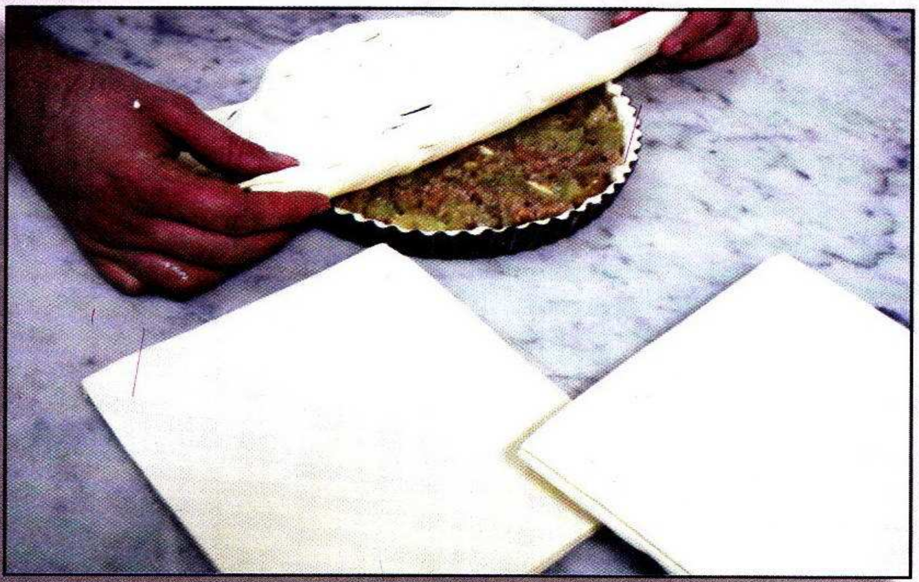
ملحوظة :

عند تسوية التارت الفارغ الرجاء وضع أرز أو عدس داخل ورقة ألمونيوم وتوضع داخل التارتات قبل أن تدخل الفرن حتى لا ينقص حجم التارت عند التسوية .

www.ibtesama.com/vb

عجينة الفيتاج

ملفيه



المقادير :

١ كيلو دقيق مخبوزات - ١٥ جرام ملح - ٢ عدد عصير ليمون - ٥٥٠ جرام ماء مثلج - ١ كيلو زبدة على شكل دفتر رفيع

الطريقة :

(١) عجن الدقيق + الملح + عصير الليمون + الماء المثلج فى ماكينة العجن لمدة ٣ دقائق على السرعة الأولى وأربع دقائق على السرعة الثانية .

(٢) وبعد ذلك تترك العجينة على الرخامة حتى تستريح لمدة ٣٠ دقيقة مع مراعاة وضع قماشة عليها . وبعد أن تستريح العجينة يرش بعض من الدقيق أعلى وأسفل العجينة ثم تفرد على الرخامة بارتفاع ١ سم ثم تنظف جيداً من الدقيق ويوضع بداخلها بلوك الزبدة ثم تقفل العجينة على الزبدة جيداً وتفرد معاً بارتفاع ١ سم ثم تنظف جيداً من الدقيق وتطبق مرة أخرى على شكل دفتر وتلف بكيس بلاستيك وتدخل فى الثلاجة لمدة ٢ ساعة وتكرر عملية الفرد والتطبيق ٤ مرات بنفس الطريقة وتكون الاستراحة بين كل فردة وفردة ساعتين بالثلاجة .

مشتقات عجينة الفيتاج

(الحلو) : (١) ملفيه تارت (٢) ملفيه جاتوه (٣) ابل باى تارت (٤) ابل باند + بلح باند (٥) ابل جورجين

(الحادق) : جميع أنواع السليزون - جميع أنواع الباتيه - جميع أنواع الفطائر

ملحوظة :

يجب أن نتأكد من دخول العجينة الثلاثة لمدة ٢ ساعة بين كل فردة وفردة ونتأكد من عدم وجود الدقيق على العجينة عند تطبيق العجينة بين الفردة والفردة حتى تتجانس العجينة مع الزبدة .

www.ibtesama.com/vb

عجينة الباتا شو

المقادير :

٥٠٠ جرام لبن – ٥٠٠ جرام ماء – ٥ جرام ملح

٥ جرام سكر – ٤٠٠ جرام زبدة – ٦٠٠ جرام دقيق – ١٢ عدد بيض

الطريقة :

يوضع الماء + اللبن + الملح والسكر + الزبدة فى كذارولا على النار حتى الغليان وبعد الغليان يضاف الدقيق مع الخلط السريع بملعقة خشب والخليط على النار لمدة ٤ دقائق وبعد أن نتأكد من نضوج العجينة توضع على الرخامة حتى تبرد جيداً . ثم توضع العجينة فى الماكينة ويركب الكف فى الماكينة ويتم تشغيل الماكينة على السرعة (٢) ويضاف البيض قليلاً قليلاً تدريجياً حتى تتجانس العجينة جيداً .

وبعد ذلك توضع داخل كيس كريمة به بلبلة مقاس ١٨ سادة ويقطع الإكلير على صاج مدهون بمادة دهنية بالمقاس المطلوب ويكرر تقطيع العجينة حسب النوع المطلوب وتدخل الفرن على درجة حرارة (١٨٠) لمدة ٣٠ دقيقة وتترك حتى تبرد ثم تحشو بالكريمة وتزين بالشيكولاتة حسب المطلوب .

مشتقات عجينة الباتا شو :

(١) مينى إكلير + إكلير جاتوه . (٢) مينى شو + شو ألا كريم .
(٣) البارى بريست + البريفترول . (٤) الشو الخاص بالكرو كامبوش .

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

عجينة البابا

سفاران

المقادير :

مقادير العجينة رقم (١) :

٨ جرام خميرة - ١٠٠ جرام لبن دافىء - ١٠٠ جرام بيض (٢ بيض) - ٥٠ جرام زبدة - ٤٠ جرام أصفر بيض(٢ أصفر بيض) - ٢٠ جرام سكر - ٥ جرام ملح

مقادير العجينة رقم (٢) :

٢٥٠ جرام دقيق

٤ جرام خميرة + ٣ عدد بيض + ٦ جرام ملح + ٦ جرام سكر + ٧٥ جرام زبدة + ١٠ جرام لبن دافئ .

الطريقة (العجينة الأولى) :

(١) يعجن أولاً الدقيق + الملح + السكر + الخميرة + اللبن الدافىء جيداً ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخلط السريع فى الماكينة ثم يضاف الأصفر بيض ثم يضاف الزبدة الطرية ويخلط جيداً حتى تصير عجينة سائلة مثل عجينة البريوش ثم تترك تخمر فى مكان دافئ من ٣٠ دقيقة : ٦٠ دقيقة وهى مغطاة بقماشة .

الطريقة (العجينة الثانية) :

(٢) يعجن الدقيق + الخميرة + الملح + السكر + اللبن الدافئ معاً جيداً ثم يضاف البيض تدريجياً وتترك تضرب فى الماكينة لمدة ٤ دقائق على السرعة (٢) ثم يضاف الزبدة السائحة .

(٣) يضاف الخليط رقم (١) بعد فترة التخمير إلى الخليط رقم (٢) ويخلط جيداً معاً .

(٤) تدهن فورم البابا بمادة دهنية وتنسم بالدقيق جيداً ثم تقطع عجينة البابا فى الفورم المعدة بارتفاع ٢/١ الفورمة فقط ثم تترك فى مكان دافئ حتى تخمر

www.lightsamara.com/vb

جيداً ويتضاعف حجمها جيداً تدخل الفرن على حرارة من ٢٣٠ : ٢٤٠ من ١٥ : ٢٠ دقيقة حتى تسوى جيداً وبعد ذلك تترك لتبرد ثم يتم تحضير السيرب الخاص بها .

مقادير سيرب الباب

٥٠٠ جرام ماء – ٣٥٠ جرام سكر – ١ عدد عصير – برتقال وبشر برتقال – ١ عصير ليمون – وبشر ليمون – ١ عود قرفة خشب – (أو ٤٠ جرام روم)

طريقة عمل سيرب البابا :

يوضع الماء + السكر على الماء حتى الغليان ثم يضاف عصير البرتقال وبشر البرتقال وعصير الليمون وبشر الليمون وتهدئ النار عليه ثم يوضع قطع البابا فى السيرب حتى تسقى من الجانب الأول م تقلب على الجانب الآخر حتى تسقى من السيرب وتصفى جيداً وتترك حتى تبرد ويوضع بها الكريمة .

مقادير كريمة البابا :

٢٥٠ جرام باسترى كريم + ١٠٠٠ جرام فريش كريم مضروب .

الطريقة :

تحضر الباسترى كريم ثم يضاف إليه الفريش كريم المضروبة ويخلط جيداً معاً وبعد أن نتأكد من برودة البابا يوضع الكريم مكس أعلى البابا وبعد ذلك تزين بالفروت المشكلة وتدخل إلى الثلاجة وبعد ٠٣ دقيقة يسيح الجيلى الساخن على النار ويلمع البابا ويقدم .

مشتقات عجينة البابا :

(مينى بابا – بابا جاتوه – بابا كيك)

ملحوظة :

يجب عدم غليان سيرب البابا كثيراً وتكون الحرارة هادئة جداً .

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

بسكويت جابونيز

إرجنتال

المقادير :

٣٠٠ جرام أبيض بيض - ٣٠٠ جرام سكر - ٢٥٠ جرام بندق بودر - ١٥٠ جرام سكر - ٣٠ جرام كورن فلور

الطريقة :

(١) يخلط الأبيض بيض فى المكسر مع وضع المضرب السلك فى المكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ٢ دقيقة ثم يضاف السكر تدريجياً حتى يصبح مارنج كريمى ممتاز :

(٢) يخلط البندق البودرة + السكر + الكورن فلور معاً جيداً .

(٣) يضاف الخليط رقم (١) إلى الخليط رقم (٢) مع الخلط من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد وبعد انتهاء الخلط يوضع داخل كيس كريمة بلبلة سادة كبيرة ويقطع إلى ديسكات دائرية حسب المقاس المطلوب على ورق زبدة مدهون زبدة .

وتدخل الفرن على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٠ دقيقة وتترك حتى تحشو حسب الطلب .

معادلة المعيار

١ ملعقة كبيرة	=	٣ معالق صغيرة
١ كوب	=	١٦ ملعقة كبيرة
١ كوب بيض	=	٥ بيضات متوسطة
١ كوب بياض بيض	=	٨ بياض بيض متوسط
١ كوب صفار بيض	=	١٤ صفار بيض متوسط

www.ibtesama.com/vb

بسكويت الصخر كيك

المقادير :

٥٠٠ جرام زبدة – ٣٥٠ جـرام سكر – ٢٠ عدد أصـفر بيض – ٥ عدد بيض كامل – ٥٠٠ جرام شيكولاتة دارك سائحة – ٢٠ عدد أبيض بيض – ١٥٠ جرام سكر – ٣٥٠ جرام دقيق – ٣٥٠ جرام لوز بودرة

الطريقة :

(١) تخلط الزبدة + السكر جيداً حتى تصير كريمى ممتازة ومتجانسة جداً معاً .

(٢) يضاف الأصفر بيض تدريجياً إلى الخليط ويترك يخلط معاً ثم يضاف البيض الكامل تدريجياً ويترك يخلط معاً .

(٣) تضاف الشيكولاتة الدارك السائحة الساخنة إلى الخليط السابق وتقلب جيداً معاً .

(٤) يخلط الدقيق + اللوز بودر ويضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً.

(٥) يوضع الأبيض بيض فى المكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجياً إلى أبيض البيض ويترك يخلط حتى يصير مارنج كريمى متماسك معاً .

(٦) يضاف المارنج إلى الخليط السابق ويقلب من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد .

(٧) تحضر فورمة دائرية مقاس ٢٤ سم وتدهن من أسفل والجناب بالسمن ويصب الخليط ويسوى باليد جيداً وتدخل الفرن على حرارة ١٩٠ لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تبرد تترك داخل الثلاجة ملفوفة ببلاستيك فيلم حتى الاستعمال وبعد ذلك تجلس مربة مشمش قبل وضع الجناش .

ملحوظة :

طريقة عمل شيكولاتة جناش : ٢٥٠ جرام كريم فريش على النار ثم يضاف إليها ٢٠٠ جرام شيكولاتة دارك + ٢٠٠ جرام شيكولاتة لبن + ٥٠ جرام زبدة كاكاو ويخلط جيداً حتى تذوب الشيكولاتة وتترك تبرد حتى الاستعمال .

www.ibtesama.com/vb

توليب بسكويت

المقادير :

٢٠٠ جرام زبدة - ٢٠٠ جرام سكر بودرة - ٢٠٠ جرام بياض البيض - ٢٠٠ جرام دقيق

الطريقة :

(١) يخلط الزبدة + سكر بودرة جيداً حتى تصير كريمى ولونه أبيض .

(٢) يضاف بياض البيض تدريجياً قليلاً حتى يتجانس الخليط جيداً ويكون كريمى .

(٣) يضاف الدقيق ويخلط جيداً .

(٤) بعد ذلك يفرد على ورق سليكون على أشكال مختلفة حسب المطلوب ثم يدخل إلى الفرن على درجة حرارة ٢٢٠ حتى يصير لونه ذهبى فاتح ويخرج من الفرن ويوضع على الفورمة المعدة وتشكيل التوليب حسب الشكل ويوضع عليه فورمة أخرى وتكبس جيداً وتترك حتى تبرد وبعد ذلك تستخدم .

ملحوظة :

عند خروج التوليب من الفرن ترفع سريعاً وتوضع على الفورمة ويوضع عليه فورمة أخرى وتكبس وهى ساخنة وتشكل حسب الشكل المطلوب .

www.ibtesama.com/vb

www.ibtesama.com/vb

شيكولاته مروار

المقادير :

٢٠٠ جرام عسل جلوكوز - ٢٠٠ جرام سكر - ٢٠٠ جرام فريش كريم سائل - ١٠٠ جرام كاكاو دارك - ٢٠ جرام جيلاتين بودر - ١٠٠ جرام ماء دافيء

الطريقة :

(١) يرفع عسل الجلوكوز + السكر فى كذارولا على نار هادئة حتى الغليان معاً وتصبح كراميل بيضاء .

(٢) يرفع الفريش كريم فى كذارولا أخرى على النار حتى الغليان فقط .

(٣) يضاف الفريش كريم بعد الغليان إلى الخليط السابق مع الخلط جيداً .

(٤) يضاف إلى الخليط السابق الكاكاو الدارك مع الخلط جيداً .

(٥) يوضع الماء فى كذارولا على النار ثم يضاف الجيلاتين حتى الذوبان سريعاً ثم يصفى ويضاف إلى الخليط السابق ويقلب معاً جيداً ثم يرفع من على النار بعد الغليان فقط ويصفى ويترك خارج الثلاجة حتى الاستعمال .

وعند الاستعمال يوضع فى بسيم ثم يوضع على كذارولا بها ماء ويوضع على نار هادئة حتى الذوبان فقط .

ملحوظة :

يجب عند تسييح المروار على حمام مائى الرجاء عدم تسخينه نهائيا الرجاء أن يذوب فقط وهو بارد حتى نحصل على اللمة الموجودة به .

www.lilesama.com/vb

شيكولاته برونيز

المقادير :

٤٠٠ جرام زبدة – ٨٥٠ جرام سكر بني – ٥٠٠ جرام بيض كامل – ٣٧٠ جرام عين جمل قطع – ٣٥٠ جرام دقيق – ١٠٠ جرام كاكاو دارك

الطريقة :

(١) يخلط الزبدة + السكر البنى جيداً حتى يصير الخليط كريمى ممتاز .

(٢) ثم يضاف البيض تدريجياً حتى يتجانس معاً جيداً .

(٣) يخلط الدقيق + الكاكاو + قطع عين الجمل معاً ويخلط جيداً .

(٤) يضاف الخليط رقم (٣) إلى الخليط رقم (٢) ويخلط جيداً معاً .

(٥)يفرد الخليط فى صاج ارتفاع ٢ سم ويدخل إلى الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن يبرد يقطع حسب الطلب مربعات ١٠ × ١٠ سم وتجلس بجناش من أعلى ويقدم مع صوص الفانيليا وآيس كريم فانيليا وهو ساخن .

ملحوظة :

يمكن عمل البرونيز كيك دائرى وتجلس بجناش شيكولاه ويقدم .

عجينة شيكولاتة بلاستيك

المقادير :

٢ كيلو شيكولاتة سائحة دارك - ٥٠٠ جرام جلوكوز - ١٠٠ جرام كورن فلور

الطريقة :

(١) يسيح الشيكولاتة الدارك جيداً على حمام ماء وتكون ساخنة .

(٢) يوضع عسل الجلوكوز فى الماكينة ثم يضاف إليه الشيكولاتة السائحة ويخلط جيداً وبعد أن تتماسك معاً يضاف الكورن فلور حسب الحاجة وبعد ذلك تلف جيداً فى بلاستيك فيلم على شكل بلوك حتى الاستعمال .

وعند الاستعمال توضع على الرخامة ويوضع أسفلها وأعلاها بعض من الكورن فلور وتفرد بالمردنة حتى يصل ارتفاعها ٢/١ سم ثم تسوى من الأجناب حسب الارتفاع المطلوب وتلف حول الكيكة ثم تجزع من الجانب بأصابع اليد وتترك حتى تتماسك جيداً .

ملحوظة :

(١) يمكن عمل جميع أشكال الورد الشيكلاتة من عجينة شيكولاتة البلاستيك بعد إضافة اللون المطلوب .

(٢) يمكن عمل شيكولاتة بلاستيك بيضاء باستبدال نوع الشيكولاتة .

www.ibtesama.com/vb

عجينة سكر

مستتشينوه

المقادير :

١٠٠٠ جرام سكر بودرة - ٢٥٠ جرام كورن فلور - ٢٥٠ جرام عسل جلوكوز - ٢ عدد أبيض بيض - ١٠ جرام لون أبيض

الطريقة :

يخلط السكر بودرة + الكورن فلور + عسل الجلوكوز + بعض من اللون الأبيض ويخلط جيداً في المكسر حتى تتجانس معاً جيداً وإذا احتاجت بعض السائل حتى تتماسك يضاف بعض من الأبيض بيض ويخلط جيداً وبعد أن تتماسك جيداً تلف على شكل اسطواني في بلاستيك فيلم وتحفظ خارج الثلاجة حتى الاستعمال .

وعند الاستعمال يوضع أسفل العجينة وأعلاها بعض من الكورن فلور وتفرد بالمردنة حتى ارتفاع نصف سم وتجلس الكيكة المطلوبة .

ملحوظة :

يمكن تغيير لون العجينة حسب اللون المطلوب بإضافة لون ساذل حسب الطلب مع الحرص الشديد .

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

ابل باى تارت

المقادير :

(١) عجينة الفيتاج :

١ كيلو دقيق – ١٥ جرام ملح – ٢ عدد عصير ليمون – ٥٥٠ جرام ماء مثلج – ١ كيلو زبدة على شكل بلوك .

(٢) الحشوة : كيلو تفاح أخضر مقطع مكعبات – ١٠٠ جرام زبدة – ١٠٠ جرام سكر – ١٠٠ جرام زبيب – ١٠٠ جرام مكسرات – ٢٠ جرام قرفة

(٣) الديكور: ١٠٠ جرام سكر بودرة .

الطريقة :

(١) الرجاء العودة إلى طريقة عمل عجينة الفيتاج فى صفحة رقم (؟؟؟؟؟)

(٢) بعد تجهيز العجينة الفيتاج نأخذ ٢/١ كيلو ويفرد فى فورمة دائرية من الداخل وغطاء من الخارج .

(٣) الحشو : يوضع التفاح + الزبدة + السكر + المكسرات + الزبيب + القرفة فى كسارولا على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى تسوى ٥٠٪ ربعد التسوية توضع داخل مصفاة حتى تصفى وتبرد جيداً .

(٤) بعد أن يبرد خليط الحشو نحضر الفورمة الموجود بداخلها عجينة الفيتاج من الجانب ونحضر الغطاء أيضاً ثم نقوم بصب الخليط داخل الفورمة وبعد ذلك يسوى جيداً ثم يدهن جانبى الفورمة ببعض من سائل البيض ثم نضع الغطاء المعمول من عجينة الفيتاج ونقوم بتثبيت الغطاء مع القاعدة جيداً باليد حتى نتأكد من تماسكهم معاً ثم نقوم بدهن الغطاء أيضاً بسائل البيض وتخرم من النصف ثم نضعه ٢/١ ساعة فى الثلاجة لتستريح وبعد ذلك تدخل الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ لمدة ٢٥ دقيقة ويرش عليه السكر بودر وتقدم دافئة .

كريب فانيليا

المقادير :

٥ عدد بيض - ٥ جرام فانيليا - ٢٠٠ جرام سكر -١٠٠ جرام زبدة سايحة ١٠٠ جرام زيت ذرة -٥ جرام ملح - ٥٠٠ جرام دقيق - ١ لتر لبن دافئ

الطريقة :

(١) يخلط البيض + السكر + الفانيليا + الزيت ذرة + الزبدة السائحة + الملح ويخلط جيداً .

(٢) يضاف الدقيق إلى الخليط رقم «١» ويخلط جيداً .

(٣) يضاف اللبن الدافىء إلى الخليط السابق تدريجياً مع الخلط السريع حتى يتجانس معاً جيداً ويصفى .

(٤) يترك يستريح خارج الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك نحضر طاسة تيفال وتدهن بالزيت وتنشف جيداً وتوضع على النار حتى تسخن جيداً ثم يوضع داخلها معيار عدد (١) كبشة من خليط الكريب وتترك على النار لمدة ٢ دقيقة وتقلب على الوجه الآخر لمدة ٢ دقيقة وبعد ذلك تترك حتى تبرد وتستعمل .

ملحوظة :

(١) عند عمل كرب شيكولاتة يرفع ١٠٠ جرام دقيق من المقادير ثم يضاف بدل منها ١٠٠ جرام كاكاو دارك .

(٢) الحشو كريمة باسترى - بلح مطبوخ - تفاح مطبوخ - فريش كريم - شيكولاتة جناش .

www.[illegible]

كريم اوبير

كريمة زبدة

المقادير :

٥٠٠ جرام أبيض بيض - ١٠٠٠ جرام سكر - ٢٠٠ جرام ماء - ١٠٠٠ جرام زبدة

الطريقة :

(١) يوضع أبيض البيض فى ماكينة الخلط ويكون مركب به مضرب السلك مع مراعاة عدم وجود ماء بها .

(٢) يوضع السكر + الماء على النار فى إناء ويشعل عليه النار هادئة وتنظف من الجناب بفرشة مبللة بماء بارد حتى تكون غير مسكرة من الجناب ويقلب الماء والسكر جيداً ويترك يغلى حتى يصير كراميل بيضاء وعلى حرارة ١٢١ أو كراميل بيضاء ثقيلة .

(٣) يتم تشغيل الماكينة على بياض البيض على السرعة (١) ثم نبدأ إضافة الكراميل تدريجياً قليلاً قليلاً مع تشغيل الماكينة وبعد الانتهاء يتم إضافة الكراميل البيضاء إلى أبيض البيض ثم نبدأ بتشغيل الماكينة على السرعة العالية وتترك تخلط حتى تبرد نهائياً .

(٤) بعد أن يبرد المارنج المضاف إليه الكراميل جيداً نبدأ بإضافة الزبدة الطرية قطعة قطعة مع الخلط حتى تتجانس معاً وتترك خارج الثلاجة مغطاة حتى الاستعمال .

ملحوظة :

(١) يجب أن يكون المكسر ناشف جداً مع الماء والمضرب كذلك .

(٢) يجب أن تكون الزبدة طرية بدرجة حرارة المطبخ .

www.ibtesama.com/vb

كريم باسترى

(١) الطريقة على الساخن :

المقادير :

١ كيلو لبن + ٢٠٠ جرام سكر + ١٠٠ جرام كستر بودر + ٢ عدد أصفر بيض + ٥ جرام فانيليا .

الطريقة :

يوضع اللبن على النار حتى الغليان ثم يخلط جيداً السكر + الكستر بودر + الأصفر بيض + الفانيليا + جزء من اللبن وعند غليان اللبن يضاف تدريجياً مع الخلط السريع حتى تتماسك معاً جيداً ثم نقوم بصبه فى إناء نظيف منشف جيداً من الماء ثم نضع عليه كيس بلاستيك حتى لا تعمل جلد من الكريم وبعد ذلك توضع فى الثلاجة حتى الاستعمال .

(٢) الطريقة على البارد :

المقادير :

٤٠٠ جرام باسترى كريم ريدى ميد + لتر ماء .

الطريقة :

تخلط كل المقادير معاً لمدة ٥ دقائق على السرعة (٢) فى المكسر وتترك حتى تستخدم .

كريم شانتيه

المقادير :

١ لتر ماء مثلج جيداً + ٤٠٠ جرام كريم شانتيه بودر

الطريقة :

يخلط الماء المثلج جيداً + الكريم شانتيه بودرة معاً فى المكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ١٠ دقائق حتى يتضاعف حجمه جيداً ويصبح كريمى ممتاز ثم تدخل الثلاجة حتى الاستعمال .

كريم فريش

المقادير :

١ لتر فريش كريم مثلج جيداً + ٨٠ جرام سكر بودرة .

الطريقة :

يوضع الفريش كريم + سكر بودرة معاً فى المكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ١٠ دقائق حتى يتضاعف حجمه جيدا .

ملحوظة :

الرجاء متابعة الخلط حتى لا تصير زبدة من كثرة الخفق .

www.ibtesama.com/vb

كريم كراميل

المكونات :

١ - الكراميل - ٢ - خلط الكريم

المقادير :

(١) ٥٠٠ جرام سكر - (٢) خليط الكريم - ١ لتر لبن - ٢٥٠ جرام سكر - ٥ أصفر بيض - ٦ بيض كامل - ٥ جرام فانيليا

الطريقة :

(١) يضع السكر فى كسارولا وتوضع على النار حتى يصير كراميل لونه ذهبى فاتح ثم تصب داخل فورمة الكريم كراميل المعدة قبل ذلك وتترك حتى تبرد داخل صاج به ماء .

(٢)يوضع اللبن على النار حتى الغليان ثم يخلط السكر + البيض + أصفر بيض + الفانيليا + جزء من اللبن ويخلط جيداً حتى يصير سائل ممتاز .

(٣) بعد أن نتأكد من غليان اللبن يضاف الخليط السابق إلى اللب مع الخليط السريع لمدة ٤ دقائق على النار وبعد ذلك يصفى جيداً ثم يصب فى الفورمة الموجود بها كراميل وموضوعة فى صاج به حمام مائى وتدخل إلى الفرن على حرارة ١٥٠ لمدة ساعة ونصف الساعة وبعد أن نتأكد من السوى تترك حتى تبرد ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة يوم وبعد ذلك تقلب وتقدم .

ملحوظة :

عند قلب الكريم كراميل أن يكون بارداً وموجوداً فى الثلاجة قبل القلب بـ ١٠ ساعات .

Chef Hassan
www.ibtesama.com/vb

www.ibtesama.com/vb

صوص فانيليا

المقادير :

١ لتر لبن + ٨ أصفر بيض + ٥ جرام فانيليا + سكر + ٢٥٠ جرام سكر + ٢٥ كستر بودر .

الطريقة :

(١) يوضع على النار ٩٠٠ جرام من لتر اللبن حتى الغليان .

(٢) يخلط ١٠٠ جرام اللبن + الأصفر البيض + الفانيليا + السكر + الكستر بودر .

يخلط جيداً حتى تذوب جميع المكونات ثم يضاف تدريجياً إلى اللبن الموجود على النار مع الخفق السريع لمدة ٥ دقائق وبعد ذلك يصفى ويترك حتى يبرد ويستعمل .

صوص شيكولاتة

المقادير :

١ لتر لبن + ٢٠٠ جرام سكر + ٣٠٠ جرام شيكولاتة دارك + ١٠٠ جرام جلوكوز + ١٠٠ جرام كاكاو دارك + ١٠٠ جرام زبدة

الطريقة :

يوضع اللبن على النار ثم يضاف السكر + الشيكولاتة + الجلوكوز + الكاكاو مع الخفق حتى يغلى الصوص جيداً ثم يضاف الزبدة وتخلط جيداً ثم تصفى .

صوص كراميل

المقادير :

٢٠٠ جرام جلوكوز + ٥٠٠ جرام سكر + ١٠٠ جرام فريش كريم + ١٠٠ جرام زبدة .

الطريقة :

يوضع جلوكوز والسكر على النار حتى يصير كراميل غامق ثم يضاف إليه الفريش كريم ويخفق جيداً ثم تضاف الزبدة وتخلط وتترك حتى تبرد وتستعمل .

صوص راسبيرى

المقادير :

١ كيلو راسبيرى بوريه + ٢٠٠ جرام سكر + ٤٠ جرام كورن فلور + ١٠٠ جرام ماء

الطريقة :

يوضع السكر + الراسبيرى بوريه على النار حتى الغليان ثم يتم تزويد الكورن فلور مع الماء جيداً ثم يضاف تدريجياً إلى الخليط السابق معه الخفق السريع حتى يصير الخليط سائل متماسك بعض الشيء يترك يبرد حتى يستعمل .

Chez Chef Hassan
www.bltesama.com/vb

شيكولاتة جناش

المقادير :

٥٠٠ جرام فريش كريم سائل - ١٠٠ جرام جالكوز - ٥٠٠ جرام شيكولاتة دارك - ٢٥٠ جرام شيكولاتة لبن - ٥٠ جرام زبدة كاكاو

الطريقة :

(١) توضع قطع الشيكولاتة دارك + شيكولاتة اللبن + زبدة الكاكاو فى المكسر ويركب المضرب السلك فى المكسر .

(٢) يوضع الفريش كريم + الجالكوز على النار فى كذارولا حتى الغليان .

(٣) يضاف الفريش كريم إلى الشكولاتة الموجودة بالمكسر ثم يبدأ تشغيل المكسر على السرعة (١) وبعد ذوبان الشيكولاتة مع الفريش كريم المغلى يبدأ زيادة سرعة المكسر إلى السرعة (٢) ويترك يخلط حتى يبرد الجناش جيداً ويستعمل بعد ذلك .

ملحوظة : يجب حفظ الجناش خارج الثلاجة وهو مغطى ببلاستيك فيلم .

سيرب خفيف

المقادير :

١ كيلو سكر + ١ لتر ماء + ١ عصير ليمون .

الطريقة :

يوضع الماء + السكر على النار ويتم إذابة السكر جيداً فى الماء ثم يترك حتى يغلى جيداً ثم يضاف عصير الليمون ويترك يغلى معاً لمدة ١٠ دقائق ويترك يبرد وبعد أن يبرد يستعمل .

شيكولاتة مبشورة
دارك

المقادير :

١ بلوك شيكولاتة دارك

الطريقة :

يوضع بلوك الشيكولاتة على حرفه ويوضع على ورق الزبدة ثم نقوم بتمرير الاسبتول عليه بخفة شديدة حتى يبشر ورق الشيكولاتة خفيف وبعد أن تكتمل الكمية المطلوبة توضع فى الفريزر حتى الاستعمال .

ملحوظة : تستعمل الشيكولاتة المبشورة فى البلاك فورست + شكولاتة بريفترول واخرى .

شيكولاتة مبشورة
بيضاء

المقادير :

١ بلوك شيكولاتة بيضاء .

الطريقة :

يوضع بلوك الشيكولاتة على حرفه ويوضع على ورق الزبدة ثم نقوم بتمرير الاسبتول عليه بخفة شديدة حتى يبشر ورق الشيكولاتة خفيف وبعد أن تكتمل الكمية المطلوبة توضع فى الفريزر حتى الاسعتمال .

Chef Hassan
www.lo...com/vb

كمثري فرنش بان تارت

المقادير :

(١) ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ بيض ٧٥٠ جرام دقيق .

(٢) فرنش بان : ٢٥٠زبدة + ١٢٥ جرام + ٣ عدد بيض جرام فانيليا ٢٥٠ جرام لوز مفروم + ٥٠جرام دقيق + ١ علبة كمثرى + جيلى ساخن للتلميع

الطريقة (١) العجينة :

يخلط الزبدة + السكر + الملح جيداً فى المكسر حتى تصير كريمى ثم يضاف البيض تدريجياً حتى تتجانس كل المقادير مع بعضها ويترك يخفق معاً لمدة ٥ دقائق ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وتلف داخل كيس بلاستيك على شكل بلوك وتدخل الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد وبعد أن تتجمد تأخذ قطعة ويوضع أسفلها وأعلاها دقيق وتفرد على ارتفاع ٣/٤ سم وتسكن داخل الفورمة المعدة لذلك وتسكن من الجانب باصابع اليد جيدا ثم تدخل إلى الثلاجة حتى الاستعمال .

خلط الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى يتضاعف حجمها وتصبح كريمى ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق جيداً .

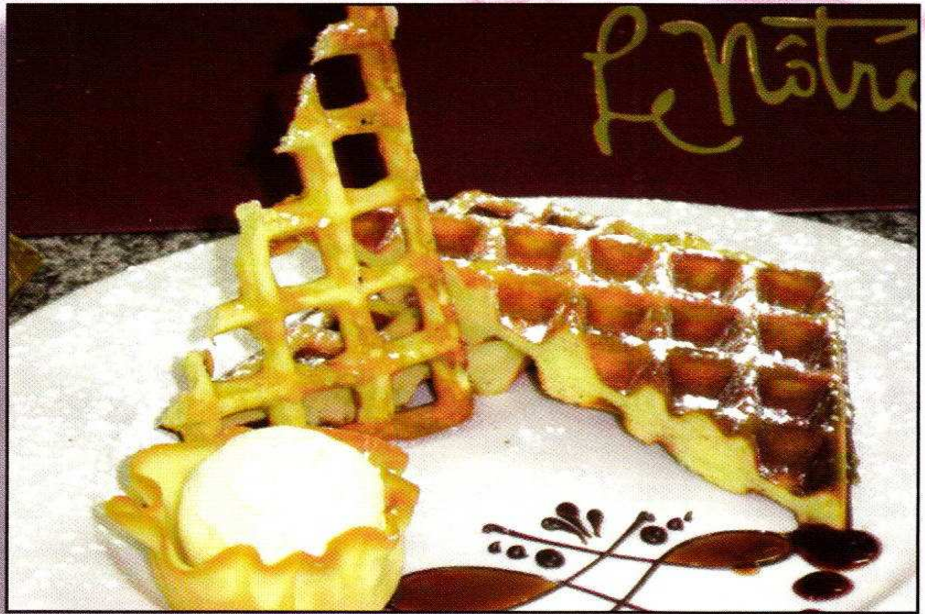
يضاف الدقيق + اللوز البودر ويخلط جيداً .

يوضع الخليط داخل التارت المعدة قبل ذلك بارتفاع ٣/٤ الفورمة .

تقطع الكمثرى اسليز وتوضع على حافة السكينة وتوضع فوق الفرنش بان حتى تملأ الفورمة .

تدخل الفرن على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٥ دقيقة حتى تسوى جيداً وبعد أن تبرد تلمع بالجيلى الساخن وتقدم .

هنى وافيل



المقادير :

٣٠٠ جرام زبدة – ٣٠٠ جرام سكر بودرة – ٣٠٠ جرام عسل نحل – ٣٦٠ جرام أبيض بيض – ٤٠٠ جرام دقيق – ٨٠ جرام كاكاو دارك

الطريقة :

(١) يخلط الزبدة + السكر بودرة وعسل النحل جيداً حتى يصبح كريمى ناعمة الملمس وممتازة .

(٢) يضاف الأبيض بيض تدريجياً حتى يتجانس الخليط جيداً ويترك يخلط لمدة ٥ دقائق معاً .

(٣) يخلط الدقيق + الكاكاو جيداً ويضاف الخليط رقم (٢) ويخلط معاً جيداً ويترك خارج الثلاجة حتى توضع فى ماكينة الوافيل .

(٤) تسخن ماكينة الوافيل جيداً ثم تلمع ببعض من الزيت عليه وتنشف جيداً ثم يوضع ١ كابشة من الخليط السابق وتقفل الماكينة لمدة ٤ دقائق حتى تسوى ثم توضع البسكوتة فى طبق مع الكريمة ، والصوص وتقدم .

ملحوظة :

عند عمل وافيل فانيليا الرجاء رفع مقدار الكاكاو من المقادير ويضاف بدلاً منه لوز بودرة .

بلح باى تارت

المقادير :

(١) العجينة :

٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جـرام زيـدة + ٣ عدد بيض + ٣ جـرام ملح +٧٥٠ جرام دقيق

(٢) الحشو :

٥٠٠ جرام زبدة + ١٧٥ جـرام سكر بـودرة + ٦ عدد بيض + ٣ جرام فانيليا + ٥٠٠ جرام جوز هند

الطريقة : عمل

عجينة السابليه :

(١) يخلط الزبدة + السكر بودرة جيداً فى المكسر حتى تصير كريمى ثم يضاف البيض تدريجياً ثم يضاف الملح وتترك تخلط حتى تتجانس جيداً . . ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك تلف فى بلاستيك فيلم وتدخل الثلاجة حتى تتجمد وتستعمل . . وبعد أن تتجمد فى الثلاجة تخرج ويوضع أعلاها وأسفلها بعض من الدقيق وتفرد بالمردنة على ارتفاع ٣/٤ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة لذلك وتسوى باليد جيدا وتدخل إلى الثلاجة حتى الاستعمال .

الطريقة : عمل كريم جوز الهند

(١) يخلط الزبدة + السكر بودرة جيداً حتى يصبح كريمى بيضاء اللون ويتضاعف حجمها .

(٢) يضاف البيض تدريجياً حتى يتجانس معاً جيداً ويصبح خليط كريمى ممتاز .

(٣) يضاف بعد ذلك الفانيليا ثم يضاف الجوز هند ويخلط جيداً .

(٤) يصب كريم جوز الهند فى الفورمة المعدة لذلك ويسوى جيداً بارتفاع ٣/٤ الفورمة .

(٥) يرص شرائح عجينة السابليه المعدة قبل ذلك طولية وعرضية .

(٦) ثم يرص البلح فوق كريم جوز الهند حتى تكتمل الفورمة وتضغط عليها جيداً باليد .

(٧) بعد ذلك تدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٣٠ دقيقة وبعد أن تبرد تزين وتقدم .

www.ibtesama.com/vb

سويس باسترى تارت

المقادير :

(١) العجينة :

٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠جرام زبدة + ٣ عدد بيض + ٣جرام ملح +٧٥٠ جرام دقيق

(٢) الحشو :

١٥٠ جرام سكر - ٣٠ جرام جلوكوز - ١٠٠ جرام فريش كريم - ٢٠٠ جرام عين جمل محمص

الطريقة :

عجينة السابليه

(١) خلط الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى تصير كريمى ويتضاعف حجمها ويكون لونها أبيض ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق جيداً وتترك تجف لمدة ٥ دقائق ثم يضاف الدقيق ويقلب مرة واحدة وتلف فى كيس بلاستيك وتدخل الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد ، وبعد ذلك تخرج من الثلاجة ويوضع بعض الدقيق على الرخامة وتفرد بارتفاع ٤ سم وتوضع داخل فورمة تارت وتضغط بأصابع اليد جيداً داخل الفورمة ويقطع من العجينة أصابع طويلة بمقاس التارت حتى تكون غطاء للتارت .

(٢) يوضع السكر + الجلوكوز على النار حتى يصل إلى كراميل ذهبى فاتح ثم يوضع الفريش كريم على الكراميل ويخلط جيداً ثم يضاف العين جمل ويقلب جيداً على النار لمدة ٤ دقائق .

(٣) يصب داخل الفورمة المعدة قبل ذلك وتسوى جيداً ثم يوضع عليها أصابع عجينة السابليه طول وعرض ونضغط عليها جيداً من الأجناب حتى تتماسك جيداً مع بعضها ثم تدخل إلى الفرن على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٥ دقيقة وبعد أن تبرد تقدم بالهناء والشفاء .

www.ibtesama.com/vb

ليمون باى تارت

المقادير :

(١) العجينة :

٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق .

(٢) الكريم :

٣٠٠ جرام عصير ليمون + ٢٠٠ جرام سكر + ١٤ أصفر بيض + ٣ جرام فانيليا + ٣٠ جرام كستر بودرة .

(٣) المارنج : ٥ عدد أبيض بيض + ٢٠٠ جرام سكر .

الطريقة :

خلط الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى يصير كريمى ويتضاعف ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق السريع وتترك لمدة ٥ دقائق .

(١) ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك توضع داخل كيس بلاستيك وتدخل إلى الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد جيداً . ثم يوضع بعض الدقيق من أعلى ومن أسفل العجينة وتفرد العجينة بارتفاع ٣/٤ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة وبعد ذلك تستريح فى الثلاجة لمدة ٣٠دقيقة وبعد ذلك تدخل إلى فرن حرارة ١٧٠ لمدة ٢٥ دقيقة .

(٢) يوضع عصير الليمون + السكر على النار حتى الغليان ثم يخلط الأصفر بيض + الفانيليا + الكستر جيداً ثم يضاف تدريجياً إلى الخليط السابق مع الخلط سريعا حتى يتجمد جيداً ثم يصب فى الفورمة السابلية المسوى جيداً وتترك حتى تبرد .

(٣) يوضع الأبيض بيض فى الماكينة مع تشغيلها على السرعة (٢) ثم يضاف السكر تدريجياً حتى يصير كريمى ومتجانس جيداً ويوضع داخل كيس كريمة ويزين بالمارنج فوق الكريم لمون بعد أن يبرد ثم يوضع أسفل الشواية بالفرن حتى يصير لون المارنج ذهبى وتزين .

www.ibtesama.com/vb

بنانا فلان تارت

المقادير :

(١) العجينة :

٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠جرام زبدة + ٣ عدد بيض + ٣جرام ملح +٧٥٠ جرام دقيق

(٢) الحشو :

١٥٠ جرام سكر - ٣٠ جرام جلوكوز - ١٠٠ جرام فريش كريم - ٢٠٠ جرام عين جمل محمص

الطريقة :

عجينة السابليه

(١) خلط الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى تصير كريمى ويتضاعف حجمها ويكون لونها أبيض ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق جيداً وتترك تجف لمدة ٥ دقائق ثم يضاف الدقيق ويقلب مرة واحدة وتلف فى كيس بلاستيك وتدخل الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد ، وبعد ذلك تخرج من الثلاجة ويوضع بعض الدقيق على الرخامة وتفرد بارتفاع ٤ سم وتوضع داخل فورمة تارت وتضغط بأصابع اليد جيداً داخل الفورمة ويقطع من العجينة أصابع طويلة بمقاس التارت حتى تكون غطاء للتارت .

(٢) يوضع السكر + الجلوكوز على النار حتى يصل إلى كراميل ذهبى فاتح ثم يوضع الفريش كريم على الكراميل ويخلط جيداً ثم يضاف العين جمل ويقلب جيداً على النار لمدة ٤ دقائق .

(٣) يصب داخل الفورمة المعدة قبل ذلك وتسوى جيداً ثم يوضع عليها أصابع عجينة السابليه طول وعرض ونضغط عليها جيداً من الأجناب حتى تتماسك جيداً مع بعضها ثم تدخل إلى الفرن على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٥ دقيقة وبعد أن تبرد تقدم بالهناء والشفاء .

www.ibtesama.com/vb

جوز هند تارت

المقادير :

(١) العجينة : ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٣ عدد بيض + ٣ جرام ملح + ٧٥٠ دقيق .

٥٠٠ جرام زبدة + ١٧٥ جرام سكر بودرة + ٦ عدد بيض + ٣ جرام فانيليا + ٥٠٠ جرام جوز هند

الطريقة:

(١) يخلط الزبدة + السكر بودرة جيداً فى المكسر حتى تصير كريمى ثم يضاف البيض تدريجياً ثم يضاف الملح وتترك تخلط حتى تتجانس جيداً .. ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك تلف فى بلاستيك فيلم وتدخل الثلاجة حتى تتجمد وتستعمل .. وبعد أن تتجمد فى الثلاجة تخرج ويوضع أعاها وأسفلها بعض من الدقيق وتفرد بالمردنة على ارتفاع ٣/٤ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة لذلك وتسوى باليد جيدا وتدخل إلى الثلاجة حتى الاستعمال ثم تفرد قطعة أخرى من العجينة مثل السابقة وتقطع إلى شرائح طويلة للغطاء بعد وضع الحشو .

(أ) يخلط الزبدة + السكر بودرة جيداً حتى يصبح كريمى بيضاء اللون ويتضاعف حجمها .

(ب) يضاف البيض تدريجياً حتى يتجانس معاً جيداً ويصبح خليط كريمى ممتاز .

(جـ) يضاف بعد ذلك الفانيليا ثم يضاف الجوز هند ويخلط جيداً .

(د) يصب كريم جوز الهند فى الفورمة المعدة لذلك ويسوى جيداً بارتفاع ٣/٤ الفورمة .

(ة) يرص شرائح عجينة السابلية المعدة قبل ذلك طولية وعرضية .

(و) الضغط بأصابع اليد من الجناب جيداً حتى تتماسك الحروف معاً .

(ي) بعد ذلك تدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٣٠ دقيقة وبعد أن تبرد تزين وتقدم .

شيكولاتة فلان تارت

المقادير :

عجينة السابليه :

(١) العجينة ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق . - ٩٠٠ جرام لبن + ١٥٠ جرام سكر + ٣ جرام فانيليا + ١٠٠جرام لبن + جرام بيض + ٣٠ جرام كورن فلور + ١٥٠ شكولاتة دارك .

الطريقة:

عجينة السابليه :

خلط الزبدة + السكر + الملح جيدا حتى يصير كريمى ويتضاعف ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق السريع وتترك لمدة ٥ دقائق .

ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك توضع داخل كيس بلاستيك وتدخل إلى الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد جيداً .

ثم يوضع بعض الدقيق من أعلى ومن أسفل العجينة وتفرد العجينة بارتفاع ٣/٤ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة وبعد ذلك تستريح فى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة .

توضع الفورمة فى الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ١٠ دقائق حتى يصير لونها أبيض وبعد ذلك تترك حتى تبرد .

يوضع اللبن + السكر + الفانيليا على النار حتى الغليان .

يخلط اللبن + البيض + الكورن فلور جيداً ثم يضاف تدريجياً إلى الخليط السابق مع الخلط السريع وبعد ذلك تضاف قطع الشكولاة الدارك وتخلط جيداً وبعد أن تتماسك جيدا تصب داخل الفورمة المسواة ٥٠٪ قبل ذلك وتدخل إلى الفرن على حرارة ١٥٠ لمدة ٣٠ دقيقة حتى تسوى وبعد تبرد وتلمع جيلى بارد وتقدم .

قراصيا تارت

المقادير :

العجينة :

(١) ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق . - ٥٠٠ جرام قراصيا + ١٥٠ جرام سكر بودرة .

طريقة عمل التارت :

يخلط السكر + الزبدة + الملح جيداً فى المكسر حتى تصير كريمى ويتضاعف حجمها جيداً ثم يضاف البيض تدريجيا حتى تتجانس معاً ثم تترك تخفق معاً لمدة ٥ دقائق ثم يضاف الدقيق ويلف مرة واحدة فقط ثم توضع داخل كيس بلاستيك على شكل بلوك وتدخل الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد .

بعد أن تتجمد جيداً تأخذ قطعة من العجينة ويوضع أسفلها وأعلاها دقيق وتفرد على ارتفاع ٣/٤ سم ثم تسكن داخل الفورمة المعدة لذلك وتسكن جيداً بأصابع اليد ثم تدخل الثلاجة تستريح حتى الاستعمال . . ثم تفرد قطعة سابلية أخرى وتقطع إلى شرائح طويلة لكى توضع أعلى التارت قبل التسوية .

وتوضع القراصيا فى (١) لتر ماء على النار حتى الغليان لمدة ١٠ دقائق ثم يتم نزع البذرة من القراصيا ويوضع عليه السكر وتفرم جيداً .

يفرد الخليط فى الفورمة المعدة قبل ذلك وتسوى جيداً باليد .

يوضع أصابع عجينة السابلية خلف بعض ويتم تثبيتها بأصابع اليد جيداً ثم تدخل الفرن على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٥ دقيقة وبعد أن تبرد وتلمع جيلى ساخن .

فروت تارت

المقادير :

(١) العجينة : ٢٥٠ جرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق .

(٢) الكريمة : ٢٠٠ جرام باسترى كريم ريدى ميد + ٥٠٠ جرام ماء .

(٣) ١ تفاح أخضر + ١ تفاح أحمر + تفاح أصفر + ١ كيوى + ١٠٠ جرام فراولة + ١٠٠ جيلى ساخن للتلميع .

تخلط الزبدة + السكر جيدا فى المكسر ثم يضاف الدقيق وكيس زبدة واحد وتلف فى كيس بلاستيك وتدخل إلى الثلاجة لمدة ٢ ساعة حتى تتجمد .

بعد أن تتجمد فى الثلاجة نأخذ قطعة ويوضع أسفلها وأعلاها دقيق وتفرد بالمردنة على ارتفاع ٣/٤ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة لذلك وبعد ذلك توضع فى الثلاجة حتى تستريح ٣٠ دقيقة وبعد ذلك تدخل إلى الفرن على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٥ دقيقة وتترك حتى تبرد .

يخلط الباسترى كريم + الماء جيداً ويوضع داخل التارت المسوى وتسوى جيداً .

يقطع جميع أنواع الفروت اسليز وترص عشوائى حسب اللون ثم تدخل الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة ويسيح الجيلى الساخن على النار ثم تلمع التارت وتعد .

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

مكس نتس تارت

المكونات :

(١) العجينة :

٢٥٠ جـرام سكر + ٥٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣ عدد بيض + ٧٥٠ جرام دقيق . - ١٥٠ جرام سكر - ٥٠ جرام جلوكوز - ١٠٠ جـرام فريش كـريم - ٥٠ جرام بندق محمص - ٥٠٠ جـرم لـوز محمص - ٥٠ جرام فسدق محمص - ٥٠ جرام كاجو محمص

الطريقة :

خلط الزبدة + السكر + الملح جيداً حتى يصير كريمى ويتضاعف ثم يضاف البيض تدريجياً مع الخفق السريع وتترك لمدة ٥ دقائق .

ثم يضاف الدقيق وتلف مرة واحدة وبعد ذلك توضع داخل كيس بلاستيك وتدخل إلى الثلاجة لمدة٢ ساعة حتى تتجمد جيداً .

ثم يوضع بعض الدقيق من أعلى ومن أسفل العجينة وتفرد العجينة بارتفاع ٣/٤ سم وتوضع داخل الفورمة المعدة وبعد ذلك تستريح فى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك تدخل إلى فرن حرارة ١٧٠ لمدة ٢٥ دقيقة .

وضع السكر + الجلوكوز على النار حتى يصير كراميل ذهبى غامق ثم يضاف الفريش كريم ويخلط جيداً ثم يضاف المكسرات وتخلط جيداً ثم تصب فى الفورمة المعدة قبل ذلك وتسوى وتزين بعد أن تبرد وتقدم بالهنا والشفاء .

بارى برست تارت

المقادير :

(١)عجينة الباتا شوه :

١/٤ لتر ماء + ١/٤ لتر لبن +٢٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٣٠٠ جرام دقيق + ٦ عدد بيض + ١٠٠جرام لوز اسليز .

(٢) كريم البارلينة

٢٥٠جرام باسترى كريم + ١ كيلو كريم شانتيه مضروب + ١٠٠ جرام بارلينة فليفر
(معجون البندق)

الطريقة :

(١) يوضع اللبن + الماء + الزبدة + الملح على النار حتى الغليان جيدا ثم يضاف الدقيق ويخلط الخليط جيداً لمدة ٤ دقائق حتى تسوى العجينة جيداً ثم تفرد على الرخامة حتى تبرد جيداً ثم توضع داخل المكسر ويشغل على السرعة «٢» ثم يضاف البيض تدريجيا حتى يتجانس العجينة جيدا ثم توضع داخل كيس كريمة وبلبله سادة مقاس ١٨ سم ثم تقطع على صاج مدهون بمادة دهنية على شكل دائرى مفرغ من النصف ثم تلمع من أعلى بالبيض ويوزع عليها اللوز الاسليز ثم تدخل الفرن على حرارة ٢٠٠ لمدة ٢٥ دقيقة حتى تسوى جيداً وبعد أن تبرد تفتح إلى نصفين متساويين .

(٢) تحضر كريم البارلينة ويخلط الباسترى كريم + فليفر البالينة جيدا ثم يضاف الفريش كريم المضروب ويخلط جيداً حتى يتجانس جيدا ثم يوضع داخل كيس كريمة ويتم توزيع الكريمة على الجزء الأسفل من كيكة البارى بريس وتملأ جيدا ثم يوزع بعض اللوز الاسليز المحمص ثم يوضع أعلى الكيكة بحرص ثم تزين بالسكر بودرة وتقدم .

www.ibtesama.com/vb

www.ibtesama.com/vb

جينجر بريت هاوس

المقادير :

٢٢٥ جرام سكر - ٩٠٠ جرام عسل نحل - ١٤٠٠ جرام دقيق - ٣٨ جرام جينجر بودر - ١٥٠ جرام لبن - ٢,٥ جرام لمون أصانص - ١٢٥ جرام أصفر بيض - ٢٠ جرام كربونات (أمونيوم)

الطريقة :

يغلى العسل + السكر فى كذارولا حتى حرارة ٧٠ ويترك حتى يبرد جيداً . يوضع الدقيق + جينجر بودر فى العجان وتخلط جيداً ثم يضاف إليها اللبن + أصانص الليمون يضاف الأصفر بيض + الكربونات وتعجن العجينة جيداً وبعد أن نتأكد من خلط العجينة جيداً يضاف العسل المعد قبل ذلك وهو بارد ويعجن جيداً ثم يوضع على صاج أسفله دقيق ويلف ببلاستيك فيلم ويدخل الثلاجة لمدة ١٠ ساعات .

وبعد أن يبرد جيداً فى الثلاجة يؤخذ قطعة وتفرد بارتفاع ٣/٤ سم على صاج مدهون بمادة دهنية ومرشوش عليها بعض الدقيق ويخرج جيداً ويدخل إلى الثلاجة مرة أخرى لمدة ١ ساعة وبعد أن يتجمد جيداً يحضر ماكيت هاوس من ٤ جوانب + ٢ قطعة أعلى + المدخنة والباب والشباك + قاعدة البيت .

ويوضع كل قطعة من الماكيت على العجينة المفرودة على الصاج وتقطع على شكل الماكيت بسكين صغيرة حامية جداً ثم يدخل إلى الفرن على حرارة ٢٠٠ حتى تسوى وعند الخروج يكون جاهز ماء ايسنج عبارة عن ٥٠٠ جرام سكر بودرة مذاب فى ٢٠٠ جرام ماء مخلوط جيداً معاً وعند خروج بسكويت الجينجر من الفرن يلمع جيداً بفرشاة بماء الايسنج حتى يحصل على اللمعة الموجودة به ويترك حتى يبرد جيداً .

يحضر رويال ايسنج عبارة عن ٣ أبيض بيض + ٥٠٠ جرام سكر بودرة .

يخلط جيداً ثم يضاف إليه ١/٢ ملعقة صغيرة روح خل ويخلط معاً ثم يوضع الايسنج على جانبى البيت ويلصق معاً من الداخل ومن الجناب ويترك حتى يتماسك جيداً ويوضع ثانى أعلى البيت وموجود عليه من الجناب ايسنج حتى يلصق معاً ويترك حتى يتماسك ثم يوضع باقى الايسنج أعلى ويزين مثل الصورة .

Chef Hassan

شيكولاتة هاوس

المقادير :

٢ كيلو شيكولاتة داورك سايحة باردة + ٢ عدد أبيض بيض + ٥٠٠ جرام سكر بودرة + ١ ملعقة صغيرة روح خل .

الطريقة :

(١) توضع ١ كيلو من الشيكولاتة على حمام من بعد أن تسيح جيداً ترفع من على النار ويضاف إليه باقى الشيكولاتة مقطع قطع صغيرة وتخلط معاً جيداً حتى تسيح وتصبح باردة .

(٢) بعد أن نتأكد من بودر الشيكولاتة تفرد على ورق سليكون بارتفاع ١ سم وتترك فى مكان بارد تجمد جيداً .

يجهز ماكيت كرتون على شكل بيت من جوانب و ٢ قطعة من أعلى والباب والشباك والقاعدة ويوضع كل جزء من الماكيت ويقطع بسكينة صغيرة ويحضر كل الأجزاء حتى التجميع .

القاعدة من الشيكولاتة ثم نبدأ فى وضع الجانب ويوضع بعض من الشيكولاتة تكون باردة تتماسك سريعاً ثم تصب بعض الشيكولاتة على الجناب من أسفل حتى تتماسك جيداً ثم نضع بعض الشيكولاتة الباردة على جانبى السقف ونلصقهم جيداً ثم نضع الباب والشباك .

ثم نقوم بإعداد الرويال ايسنج وهو عبارة عن ٣ أبيض بيض يوضع فى المكسر ثم يدور المكسر ونقوم بإضافة السكر بودرة قليلاً قليلاً ثم يضاف ١ ملعقة صغيرة من روح الخل ونتأكد من نضوج ونقوم بتزيين القاعدة والبيت مثل الصورة وتقدم .

www.ibtesama.com/vb

بناتونى كيك

كيك الكريسماس الايطالى

المقادير :

العجينة رقم (١)

٣٥٠ جرام دقيق - ١٢جرام ملح - ١ جرام خميرة - ٥ جرام محسن الخبز - ٢٠٠ جرام ماء بارد - ٣ عدد بيض - ١٣٠ جرام زبدة - ١ عدد بشر برتقال - ١٧٠ جرام زبدة - ٨٠ جرام سكر - ٢٠ جرام جبنة ماس - كربونى (أو ٢٠ جرام فليفرى ماس كربونى) + ٣٥٠ جرام لوز اسليز + ١٥٠ جرام سكر بودرة .

الطريقة:

يعجن الدقيق + الملح + الخميرة + محسن الخبز + الماء جيدا فى المكسر على السرعة (١) لمدة ٣ دقائق ثم على السرعة (٢) لمدة ٤ دقائق .

يضاف بشر البرتقال + الزبيب + السكر + جبنة الماس كربونى + الفليفرى ماس كربونى وتعجن جيدا وتترك حتى تستريح لمدة ٣٠ دقيقة على الرخامة وهى مغطاة .

تحضر فورمة على شكل أسطوانى (مثل علبة السمن) توضع من أسفلها بلاستيك فيلم والمونيوم فويل وتدهن من الداخل بسمن من أسفل ومن الأجناب ويلصق عليها ورق زبدة من الأجناب وبعد أن تستريح العجينة توضع داخل الفورمة المعدة لذلك بارتفاع ٣/٤ الفورمة ويوضع عليها اللوز اسليز + السكر البودرة وتدخل غرفة التخمير لمدة ١ ساعة حتى تخمر ويتضاعف حجمها جيدا ثم تدخل إلى الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٣٠ دقيقة حتى تسوى جيداً وتزين بالسكر بودرة وتقدم مثل الصورة .

Chef Hassan

بندق كيك

المقادير :

١ كيلو زبدة - ٣٠٠ جرام سكر - ١٦ عدد أصفر بيض - ٥ جرام فانيليا - ١ ك كيك كراميل - (اسبونج مفروم) - ٥٠٠ جرام بندق قطع - ٥٠٠ جرام شيكولاتة - دارك قطع - ١٠ جرام قرفة - ١٦ عدد ابيض بيض - ٦٠٠ جرام سكر - الديكور ١٥٠ جرام سكر + ٥٠ جرام فريش كريم + ١٥٠ جرام بندق محمص ومقشر .

الطريقة:

يخلط الزبدة + السكر جيدا فى المكسر حتى تصير كريمى ويتضاعف حجمها جيدا يضاف الأصفر بيض تدريجياً حتى يتجانس الخليط جيداً ، وتترك تخلط معاً لمدة ٥ دقائق وبعد ذلك تضاف قطع البندق ثم تخلط جيدا ثم يضاف كيك الكراميل ويخلط جيداً ثم تضاف قطع الشكولاتة الدارك الصغيرة وتخلط ثم تضاف القرفة بودرة وتخلط جيداً .

يوضع الأبيض بيض فى المكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ٢ دقيقة وبعد ذلك يضاف قليلاً قليلاً السكر حتى تصير مارنج كريمى ممتاز بعد الخلط لمدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك يضاف إلى الخليط رقم (١) ويقلب من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد .

ثم تحضر فورمة مقاس ٢٤ سم وتدهن بالسمن من أسفل من الأجناب ثم يصب خليط بداخلها وتسوى جيدا باليد وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٣٠ دقيقة .

يوضع السكر فى كذارولا على النار حتى يصير كراميل لونه ذهبى غامق ثم يضاف الفريش كريم ويخلط معاً ثم يضاف البندق وتترك على النار لمدة ٣ دقائق وبعد ذلك توضع فوق الكيك وبعد أن تبرد تزين مثل الصورة وتقدم .

www.ibtesama.com/vb

كريسماس كيك الموند

المقادير :

٥٠٠ جرام زبدة – ٥٠٠ جرام سكر بودرة – ٣٧٥ جرام بيض – ٥ جرام فانيليا – ٢٥٠ جرام سكر بنى – ٢٥٠ جرام دقيق – ٣٧٥ جرام زبيب – ٣٧٥ جرام فرونة مكسرة – ١٢,٥ جرام بيكنج بودر – ٦ جرام جوز الطيب بودر – ٦ جرام قرفة بودر – ٢٠٠ جرام لوز مسلوق ومقشر

الطريقة :

خلط الزبدة + السكر بودر والسكر البنى جيداً حتى تصير كريمى ويتضاعف حجمها جيداً ثم تضاف الفانيليا + البيض ويضاف تدريجياً إلى الخليط السابق حتى يتجانس ويمتزج معاً جيداً .

يخلط الدقيق + الزبيب + الفروتة المسكرة + البيكنج بودر + جوز الطيب + القرفة جيداً ويضاف إلى الخليط (١) ويخلط معاً جيداً .

تحضر فورمة دائرية وتدهن بالسمن من أسفل ومن الجناب ثم يصب الخليط فيها وتسوى باليد جيداً ثم يرص عليها اللوز المسلوق المقشر مثل الوردة وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تبرد تلمع جيلى ساخن وتزين مثل الصورة وتقدم .

www.ibtesama.com/vb

بلم كيك

قراصيا

المقادير :

٣٥٠ جرام زبدة - ٣٥٠ جرام سكر بني - ٢٧٠ جرام بيض - جرام فانيليا - ٧٥٠ جرام دقيق - ١٣٠ جرام زبيب - جرام فروتة مسكرة - ١٣٠ جرام لوز اسليز - ١٣٠ جرام قراصيا قطع - عدد بشر لمون - ٣٠ جرام قرفة - ١٥٠ جرام شيكولاتة جناش للديكور

الطريقة :

يخلط الزبدة + السكر البنى جيداً فى المكسر ثم يضاف الفانيليا إلى البيض وتضاف تدريجياً إلى الخليط حتى يتجانس جيداً ويصير كريمى ممتاز .

يخلط الدقيق + الفروتة المسكرة + اللوز اسليز + قطع القراصيا + بشر اليمون + القرفة جيداً ثم يضاف إلى الخليط رقم (١) ويخلط فى المكسر جيداً .

تحضر فورمة مقاس ٢٤ سم وتدهن من أسفل وأعلى بالسمن ويصب الخليط به وتسوى جيداً وتدخل إلى الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة .

عمل شيكولاتة جناش يوضع ١٠٠ جرام كريم فريش سائل فى كذارولا على النار حتى الغليان وبعد قليل يضاف إليها ٢٠٠ جرام شيكولاته دارك وترفع من على النار وتقلب جيداً حتى تصير كريمة وبعد أن تبرد توضع داخل كيس وتزين وتقدم مثل الصورة .

كريسماس كيك ايسنج

المقادير:

٢٥٠ جرام زبدة - ٢٥٠جرام سكر بودرة - ١٩٠ جرام بيض - ٣ جرام فانيليا - ٣٥٠ جرام دقيق - ٦ جرام بيكنج بودر - ١٥ جرام سكر بني - ١٩٠ جرام زبيب - ١٩٠ جرام فروتة مسكرة - ٦ جرام جوز الطيب - ٣ جرام قرفة - الديكور - ٣عدد أبيض بيض - ٢٥٠ جرام سكر بودر

الطريقة:

خلط الزبدة + السكر بودرة جيداً حتى تصير كريمى متجانسة جيداً ثم يضاف الفانيليا إلى البيض ويضاف البيض تدريجياً إلى الخليط حتى يتجانس جيداً معاً .

يخلط الدقيق + البيكنج بودر + الزبيب + الفروتة المسكرة جيداً ويضاف إلى الخليط السابق وتخلط جيداً .

يضاف جوز الطيب + القرفة وتخلط جيداً العجينة .

تحضر فورمة مقاس ٢٤ سم مدهونة من أسفل وأعلى بالسمن وتصب العجينة بها وتسوى باليد جيداً وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تسوى وتبرد جيداً وتترك حتى توضع عليها الايسنج .

يوضع الأبيض بيض فى المكسر وهو نظيف وغير مبلل ويشغل على السرعة (٢) لمدة ٣دقائق ثم يضاف السكر البودرة تدريجياً حتى يصير الخليط مارنج كريم ممتاز متجانس جيداً معاً ويترك الخليط لمدة ١٠ دقائق معاً .

وبعد نضوج المارنج يوزع على الكيكة مثل الثلج ويزين مثل الصورة ويقدم .

Chef Hassan
www.ibtesama.com/vb

كريازى تربو النوفروست

برودة مثالية والأطعمة تفضل صحية...

- ميزة النوفروست .
- أرفف زجاجية .
- مقاس ١٤ قدم .

حاصلة على شهادتى الأيزو
فى الجوده وحماية البيئة

الوكيل الوحيد **صادكو ١٩١٤٠**

مراكز خدمة وصيانة كريازى بجميع أنحاء الجمهورية ١٩٠٩١

القاهرة : المركز الرئيسى - مدينة العبور ت : ٤٤٧٨٧٠٤٠
الإسكندرية : ١٧ ش محمد حسين هيكل - سيدى بشر - الترام ت : ٠٣/٣٥٨٧٢٢٧
المنصورة : ش عبد السلام عارف أمام نادى عمال مبارك ت : ٢٢٥٦٨١٥ / ٠٥٠ - ٠١٢/٣٩٨٥١٥٣/٤/٥/٦
المصانع : مدينة العبور - المنطقة الصناعية الثانية ت : ٤٤٧٨٠٤٧٨ - ٠٢/ ٤٤٧٨٨٨٨٨

كريازى
...حبى واعتزازى

www.ibtesama.com/vb

كريسماس اشتولين

المقادير :

١٠٠ جرام لبن دافيء – ٣٠ جرام خميرة – ٧٥٠ جرام دقيق – ٨٠ جرام سكر – ٣ عدد بيض – ٣ عدد أصفر بيض – ٨ جرام ملح – ٢٥٠ جرام زبدة سائحة – ١٠٠ جرام لبن – ٥٠٠ جرام زبيب – ٢٠٠ جرام فروتة مسكرة – ١٥٠ جرام لمون مسك + جرام لوز مبشور محمص + ١ عود فانيليا فرش + جرام حبهان بودر + ٣ جرام قرفة بودر + ٣ جرام قرنفل بودر١ + عدد بشر ليمون + ٥٠٠ جرام زبدة سائحة + ١٠٠ جرام سكر بودرة ١٥٠ جرام لكل لوف من الاشتولين من المرزبان (عجينة اللوز) .

الطريقة :

تذوب الخميرة فى اللبن الدافيء جيداً وتترك فى مكان دافيء مغطاة .

يعجن الدقيق + السكر + الأصفر بيض + البيض والملح واللبن + الزبدة السائحة جيداً لمدة ٣ دقائق على السرعة (١) و ٤ دقائق على السرعة (٢) .

يضاف الخليط رقم (١) إلى الخليط رقم (٢) ويعجن معاً جيداً ثم يضاف إليه وهو فى العجان + الزبيب + الفروتة المسكرة + اللمون المسكر + اللوز المبشور + الفانيليا فريش + الحبهان + القرفة + القرنفل + بشر اللمون وبعد العجن تترك لتستريح على الرخامة وهى مغطاة .

يقطع ٣٠٠ جرام من العجينة وتفرد باليد على الرخامة بارتفاع ١ سم ويوضع على جانبى رول من العجينة اللوز ويلف من الجانب حتى تصل إلى الجانب المقابل له .

توضع على صاج مدهون بالسمن وتدخل إلى غرفة التخمير لمدة ١ ساعة حتى تخمر وبعد ذلك تدخل الفرن على حرارة ٢٢٠ لمدة ٢٥ دقيقة .

وبعد الخروج مباشرة من الفرن توضع داخل الزبدة السائحة فوراً ثم يصفى وتوضع داخل السكر العادى ونغلفها من أعلى ومن الجناب بالسكر وتزين مثل الصورة وتقدم .

www.ibtesama.com/vb

كروات كيك

جزر

المقادير : (١) الكيكة :

٣٠٠ جرام زبدة + ٢٠٠ جرام سكر + ٢٠٠ جرام أصفر بيض + ١٠٠جرام لبن + ٣٥٠ جرام دقيق + ٣٠جرام بيكنج بودر + ٢٠٠ جرام قطع بندق + ٥٠٠جرام جزر مبشور + ١٠ جرام قرفة ٢ عدد بشر ليمون + ٢٠٠ جرام أبيض بيض + ١٠٠ جرام سكر

الطريقة : الكيكة

يخلط جيداً الزبدة + السكر فى المكسر حتى تصير كريمى ويتضاعف حجمها .

يضاف الأصفر بيض تدريجياً ثم يضاف اللبن تدريجياً مع الخلط السريع .

يخلط كل من الدقيق + البيكنج بودر + البندق القطع والجزر المبشور + القرفة + بشر الليمون معاً جيداً . ويضاف الخليط رقم (٣) إلى الخليط رقم(٢) ويخلط معاً جيداً .

يخلط الأبيض بيض فى المكسر ويضاف إليه السكر تدريجياً حتى يصير كريمى ممتاز .

يضاف المارنج الخليط رقم (٥) إلى الخليط رقم (٤) ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد حتى لا يهبط المارنج وبعد ذلك يحضر عدد (٢) فورمة مقاس ٢٤ سم مدهونة من الجناب بمادة دهنية ومن أسفل الفورمة ويصب الخليط فى الفورمة وتسوى باليد جيداً . ثم تدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تبرد تلف ببلاستيك فيلم وتدخل إلى الثلاجة حتى الاستعمال .

المقادير : ١٠٠ جرام أبيض بيض + ٢٥٠ جرام سكر بودرة

الطريقة: يخلط أبيض بيض فى المكسر يضاف السكر بودرة تدريجياً حتى يصير مارنج كريمى ممتاز . يوضع أعلى الكيكة مثل الثلج ويوضع بعض من الجزر المعمول من عجينة السكر أو المرزبان وتقدم مثل الصورة .

شيرى كيك

كريز

المقادير :

٣٠٠ جرام زبدة - ٦٥٠ جرام عجينة لوز - ٤٠٠ جرام بيض - ٥ جرام فانيليا - ١٠٠ جرام دقيق - ١٠ جرام بيكنج بودر - ٥ جرام قرفة بودر - جرام كريز فريش - أنصاف + ٢٠٠ جرام كريز مطبوخ للديكور.

الطريقة :

خلط الزبدة جيداً

ثم يضاف تدريجياً قطع عجينة اللوز الطرية وتخلط جيداً حتى تصير كريمى ثم يضاف الفانيليا إلى البيض ويخلط جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق تدريجياً حتى تتماسك معاً وتصبح كريمى ممتازة .

يضاف الدقيق إلى البيكنج بودر إلى القرفة + الكريز ويخلط معاً جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق وتخلط جيداً فى المسكر .

تحضر فورمة دائرية مدهونة من أسفل ومن الجناب بالسمن وتصب بها الخليط ويسوى جيداً باليد ثم تدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة حتى تسوى جيداً وتترك حتى تبرد .

وبعد أن تسوى وتبرد يوضع عليها الكريز المطبوخ وتزين مثل الصورة وتقدم .

يوضع على النار ١/٢ لتر ماء + ١٠٠ جرام سكر + ٢ جرام لون أحمر وبعد الغليان يضاف إليها بعض الكورن فلور المذاب بالماء حتى يتماسك بعض الشيء وبعد ذلك يضاف ٢٠٠ جرام كريز مقطع أنصاف ويترك يسوى معاً لمدة ٥ دقائق وبعد أن يبرد يوضع فوق الكيكة وتزين وتقدم .

www.ibtesama.com/vb

تارت تاتان

المقادير :

(١) الكراميل :

١٥٠ جرام زبدة طرية

٢٥٠ جرام سكر

(٢) الحشو :

٢ كيلو تفاح أخضر مقشر ومقطع نصفين ومخلى من الداخل .

(٣) العجينة :

٢٥٠ جرام عجينة ملفيه

الطريقة :

(١) تحضر كسارولا دائرية استانلس ونفرد بداخلها الزبدة الطرية وعليها السكر معاً .

(٢) يرص التفاح المقشر المخلى والمقطع أنصاف على الزبدة والسكر ويكون الرص على قاعدة التفاح ونتأكد من الرص حتى تكون القطع بجانب بعض حتى حتى لا تبعد عن بعض أثناء التسوية ونتأكد من كبس التفاح إلى جانبى بعض حتى يتمسكوا جيدا معا .

(٣) ترفع الكسارولا على نار هادئة حتى تصير الزبدة والسكر إلى كراميل ذهبى فاتح وبعد أن نتأكد من وصول الكراميل إلى مرحلة التسوية ترفع من على النار وتترك حتى تبرد جيداً .

(٤) تفرد العجينة على ارتفاع ١ سم وتشكل على شكل دائرى وتنظف جيداً من الدقيق وتوضع فوق الكسارولا الموجود بها التفاح المسوى ونتأكد من وضع العجينة على جانبى التفاح وتغلق جيداً ثم تدهن بالبيض وتدخل إلى الفرن على حرارة ٢٠٠ حتى تسوى العجينة جيداً وتخرج من الفرن وتستريح ١٠ دقائق ثم تقلب وتقدم ساخنة مع صوص فانيليا . آيس كريم فانيليا .

الرجاء الرجوع إلى طريقة إعداد عجينة الفيتاج .

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

ماما نيفان كيك

ابل كيك

المقادير :

٣ عدد بيض

٣٠٠ جرام سكر - ١ كوب زيت ذرة - ٣ علبة زبادي - ٣٥٠ جرام دقيق - ٥ جرام فانيليا + جرام بيكنج بودر + عدد تفاح مقطع مكعبات صغيرة أو اسليز

الطريقة :

خلط البيض + السكر + الزيت + الزبادى جيداً حتي يصير سائل متماسك جدا .

يضاف الدقيق + الفانيليا + البيكنج بودر ويخلط جيداً .

يضاف اسليز التفاح الأخضر ويخلط معاً جيداً .

تحضر فورمة مقاس ٢٤ سم وتدهن من أسفل والجناب بالسمن ويصب الخليط فيها تسوى جياً باليد وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة وبعد أن تبرد تلمع بالجيلى الساخن ويوضع عليها أنصاف تفاح فلامبية .

يوضع ١٥٠ جرام سكر بنى فى كسارولا على النار حتى يصير لونها ذهبى ثم يوضع ٥٠ جرام زبدة + ٥٠ جرام فريش كريم ثم يوضع بداخلها أنصاف التفاح ويقلب ويترك يسوى لمدة ٥ دقائق فى الصوص وبعد أن يبرد يرص على الكيكة وتقدم .

ملحوظة :

يمكن تغيير التفاح إلى عنب أو أى تشكيلة فروت أخرى .

Chef Hassan
www.ibtesama.com/vb

طوفى بودنج كيك

المقادير : (لبوريه)

(١) ٣٢٠ م جرام ماء - ٢٥٠ جرام بلح دراى (ناشف) أو عجوة ٨ جرام كربونات صوديوم

(٢) العجينة:

١٠٠٠ جرام زبدة

٢٠٠ جرام سكر بودر - ٥٠ جرام بيض - ٢ جرام فانيليا - ٣٠٠٠ جرام دقيق - ١٠ جرام بيكنج بودر - ١٥٠ سكر بنى + ١٥٠ فريش كريم + ٥٠ جرام زبدة

الطريقة :

(١) يوضع الماء على النار حتى الغليان ثم يضاف إليه البلح البريمو الناشف ويترك يغلى معاً ثم يضاف كربونات الصوديوم ويترك حتى يصير بوريه ناعم جداً وبعد ذلك يترك حتى يبرد .

(٢) يخلط الزبدة + السكر بودر جيداً حتى تصير كريمى ثم يضاف الفانيليا إلى البيض ويضاف تدريجياً إلى الخليط حتى يتجانس معاً جيداً ثم بعد ذلك تضاف البيكنج بودر إلى الدقيق ويخلط جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً .

(٣) بعد أن نتأكد من خلط المقادير معاً جيداً يضاف بوريه البلح المعد قبل ذلك إلى الخليط ويخلط معاً جيداً.

(٤) نحضر فورمة دائرية وتدهن من أسفل ومن الجناب بالسمن ثم يصب الخليط به ثم تسوى جيداً باليد وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٤٥ دقيقة .

(٥) وبعد أن تسوى مباشرة تخرم جيداً من أعلى بعود شيش وتخرم كل الكيك جيداً .

(٦) ثم يصب عليها فور خروجها من الفرن صوص كراميل وهو ساخن والكيكة ساخنة وبعد أن تبرد تزين مثل الصورة وتقدم .

يوضع السكر البنى فى كسارولا على النار حتى يصير كراميل غامق ثم يضاف الفريش كريم مع الخلط وبعد ذلك يضاف الزبدة وتقلب جيداً على النار وعند خروج الكيكة من الفرن تخرم جيداً بعود شيش كلها ويصب فوقها الصوص وهو ساخن .

كيك وش بابا نويل

المقادير :

١ اسبونج فانيليا دائرى ٢٥٠ جرام كريم أوبير ١ كيلو كريم نباتى مضروب فى الماكينة ٣ جرام لون غذائى ٢٥٠ جرام جوز هند + لون أخضر + جرام سيرب خفيف

الطريقة :

الاسبونج على ٣ قات ويرش بعض السيرب ثم يفرد بعض من الكريمة على الاسبونج ويوزع فوقها بعض المكسرات وتكرر هذه العملية حتى تحشو الكيكة كلها جيداً وتدخل إلى الثلاجة وبعد أن تتجمد جيداً تخرج ويبدأ تشكيل الوش وتقطع الكيكة من الداخل على شكل بيضاوى ثم يقطع أجزاء أخرى على شكل هلال وأجزاء أخرى على شكل دائرة صغيرة .

ونبدأ فى وضع الجزء البيضاوى ثم نضع الجزء الهلالى أعلاه ثم الجزء الدائرى على اليمين نقوم بوضع بعض من اسبونج تحت العيون حتى تكون مرتفعة بعض الشيء ثم نشكل أنف وعيون وتجلس بعجينة لوز لونها أحمر ثم نقوم بتزيين باقى الوش بالكريمة البيضاء وباقى الأجزاء بالكريمة الحمراء .

ونقوم بتلوين الجوز هند إلى اللون الموجود أسفل الوش مثل الصورة وتقدم .

(١) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد الاسبونج .

(٢) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد كريم أوبير .

Chez Chef Hassan
www.ibtesama.com/vb

ويل نات كيك

عين جمل

المقادير :

٥٠٠ جرام زبدة - ٢٥٠ جرام سكر - ١٥ عدد أصفر بيض - ٥٠٠ جرام قطع عين جمل - ٥٠٠ حرام كيك كراميل (اسبونج شكولاتة مفروم) - ٢٥٠ جرام قطع صغير شكولاة دارك - ٨ جرام قرفة - ١٥ عدد أبيض بيض - ٣٠٠ جرام سكر

الطريقة :

(١) يخلط الزبدة + السكر جيدا فى المكسر حتى تصير كريمى ويتضاعف حجمها جيدا ثم يضاف الأصفر بيض تدريجياً حتى يتجانس الخليط جيداً وتترك وتخلط معاً لمدة ٥ دقائق وبعد ذلك يضاف قطع عين الجمل ثم تخلط جيدا ثم يضاف كيك الكراميل ويخلط جيدا ثم تضاف قطع الشكولاتة الدارك الصغيرة وتخلط ثم تضاف القرفة بودر وتخلط جيداً .

(٢) يوضع الأبيض بيض فى المكسر ويدور على السرعة (٢) لمدة ١٢ دقيقة وبعد ذلك يضاف قليلاً قليلاً السكر حتى تصير لونها كريمى ممتاز بعد الخلط لمدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك يضاف إلى الخليط رقم (١) ويقلب من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد .

(٣) ثم نحضر فورمة مقاس ٢٤ سم وتدهن بالسمن من أسفل ومن الجناب ثم يصب الخليط بداخلها وتسوى جيداً باليد وتدخل الفرن على حرارة ١٨٠ لمدة ٣٠ دقيقة .

(٤) يوضع السكر فى كسارولا على النار حتى يصير كراميل لونه ذهبى غامق ثم يضاف الفريش كريم ويخلط معاً ثم يضاف قطع العين جمل وتترك على النار لمدة ٣ دقائق وبعد ذلك توضع فوق الكيك وبعد أن تبرد تزين مثل الصور وتقدم .

www.ibtesama.com/vb

فشارت كيك شكولاة

المقادير :

(١) بسكويت مارنج شكولاة: ٢٢ عدد أبيض بيض + ١ كيلو سكر + ٥٠ جرام كاكاو دارك

(٢) الكريم : ٢٠٠ جرام فريش كريم مضروب + ٥٠ جرام كاكاو دارك + ٥٠٠ جرام أنصاف فراولة .

شكولاة سيجار : ٥٠٠ جرام شكولاة دارك سائحة

الطريقة :

يوضع أبيض بيض فى المكسر ويشغل على السرعة (٢) ثم نبدأ

بإضافة السكر تدريجيا قليلا حتى تتجانس معا جيدا ثم يزيد سرعة المكسر على العالى ك يخلط لمدة ٢٠ دقيقة حتى يتجانس ويصير كريمى ولونه أبيض ممتاز . بعد ذلك يضاف كاكاو ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد ويوضع داخل كيس كريمة ويقطع على صاج مدهون سمن ومرشوش عليه سكر بودره على شكل دسك دائرى وتكرر هذه العملية حتى يقطع ٣ ديسك مارنج شكولاة ويدخل الفرعلى حرارة ١٠٠ لمدة ٣ ساعات وبعد أن يبرد يترك حتى الاستعمال .

(٢) يخلط الفريش كريم + الكاكاو + اللبن معاً جيداً حتى تصير كريمة شكولاة ممتازة وتترك حتى الاستعمال .

(٣) توضع الشكولاة الدارك على حمام ماء دافيء حتى تسيح فقط ولا تسخن وبعد أن نتأكد من تسييح الشكولاة تفرد على الرخام بارتفاع نصف سم وتترك حتى تتماسك فقط وبعد ذلك تقشر الشكولاة من على الرخام بمقطع استانلس سريعاً حتى تشكل الشكولاة على شكل سيجار وتكرر هذه العملية سريعا قبل أن تتجمد الشكولاة وبعد أن تحضر كمية من السيجار يترك حتى الاستعمال .

يوضع (١) دسك مارنج فى فورمة استانلس من الأسفل ثم يوضع بعض من كريمة الشكولاة ثم قطع الفراولة ثم دسك مارنج وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً وبعد أن تملأ الفورمة تجلس من أعلى بكريمة الشكولاة وترفع الفورمة من الكيكة وتزين من أعلى بالشكولاة بسيجار وبعض من سكر البودر مثل الصورة وتقدم .

بيكد تشيز كيك

المقادير :

١٥٠ جرام بسكويت ديجستيف - ٥٠ جرام زبدة سائحة - ١ ك كريمة تشيز - ٢٠٠ جرام زبادي - ٢٠٠ جرام سكر - ٤٠ جرام كورن فلور - ٤ عدد بيض - ٤ عدد أصفر بيض - ٢ عدد بشر ليمون - ٢ عدد عصير ليمون - ٥ جرام فانيليا

الطريقة :

(١) فرم بسكويت ديجستيف حتى يصير بودر ثم نضيف الزبدة السائحة ونخلطهم جيدا .

(٢) نحضر فورمة دائرية مقاس ٢٤ سم وتوضع أسفلها بلاستيك فيلم وألمونيوم فويل .

(٣) يفرد البسكويت فى قاع الفورمة الموضوع أسفلها بلاستيك فيلم وألمونيوم فويل ويضغط عليها جيداً حتى تتماسك .

(٤) تخلط الكريم تشيز + السكر + الزبادى + الكورن فلور + البيض + أصفر البيض + الفانيليا جيداً حتى تصير خليط سائل ممتاز مخلوط جيدا ثم نضيف بشر الليمون وعصير الليمون ويخلط الجميع معاً .

(٥) يصب الخليط رقم (٤) بعد خلطه معاً جيداً فى الفورمة الموجودة أسفلها ديسك البسكويت حتى تملأ الفورمة تماما على آخرها ثم توضع داخل صاج ثم نضع الماء حول الفورمة ثم تدخل الفرن على درجة حرارة ١٥٠ لمدة ٣ ساعات وبعد أن تسوى جيداً تخرج وتترك حتى تبرد ثم تدخل الثلاجة لمدة ٣ ساعات وبعد ذلك تلمع جيداً جيلى بارد وتقدم .

(١) عند عمل كراميل تشيز كيك تعمل بنفس المقادير من غير بشر الليمون وعصير الليمون ويضاف فقط ١٠٠ جرام صوص كراميل على الخليط السابق .

(٢) عند عمل شيكولاة تشيز كيك تعمل بنفس المقادير من غير بشر الليمون وعصير الليمون ويضاف فقط ١٠٠ جرام كاكاو دارك (وتنفذ نفس خطوات الإعداد) .

(٣) يمكن وضع طبقة فوق البيكد تشيز كيك كتوبنج مثل شيكولاتة مروار أو راسبيرى جيل أو بلاك بيرى جيل أو صوص كراميل .

كراميل تشيز كيك

المقادير :

(١) صوص كراميل - ٢٠٠ جرام سكر - ٥٠ جرام فريش كريم

المقادير:

١٥٠ جرام بسكويت ديجستيف - ٥٠ جرام زبدة سائحة كريم تشيز

٢٠٠ جرام سكر - ٢٠٠ رجرام زبادى - ٤٠ جرام كورن فلور - عدد بيض - عدد أصفر بيض - ١ باكوفانيليا

الطريقة :

يوضع على النار السكر فى كسارولا حتى يصير لونه ذهبى غامق ثم نضع عليه الفريش كريم السائل ونخلطه جيدا حتى يصل إلى صوص كراميل ثم نضعه فى بول حتى يبرد ويستعمل .

(٢) فرم البسكويت حتى يصير إلى بودرة ثم نضيف إليه الزبدة السائحة ونخلطه جيدا .

(٣) نحضر فورمة مقاس ٢٤ سم ونضع أسفلها بلاستيك فيلم وألومنيوم فويل .

(٤) نفرد البسكويت فى الفورمة الموضوعة اسفلها بلاستيك فيلم والومنيوم فويل .

(٥) نخلط جيدا الكريم تشيز + السكر + الزبادى + الكورن فلور + البيض + الأصفر بيض + الفانيليا ويخلط جيدا حتى يصير الخليط إلى سائل ممتاز .

(٦) بعد أن نتأكد من خلط مقادير التشيز كيك جيدا نضيف ٣/٤ صوص الكراميل المحضر قبل ذلك ونخلطهم معا جيدا .

(٧) يصب الخليط رقم (٦) فى الفورمة الموجودة بها البسكويت وتوضع على صاج ثم يوضع حول الفورمة ماء ثم تدخل الفرن على حرارة ١٥٠ لمدة ٣ ساعات وبعد أن تسوى تبرد ثم تدخل الثلاجة لمدة ٣ ساعات وعند التقديم يوضع عليها صوص كراميل وتقدم .

Chez Chef Hassan
www.ibtesama.com/vb

بوش دى نويل

وايت موس

المقادير :

٨ عدد أصفر بيض - ١٥٠ جرام سكر - ٥٠ جرام ماء - ٣٠٠ جرام شكولاة بيضاء سائحة - ٢٥ جرام جيلاتين - ٣٠ جرام ماء دافيء - ٦٠٠ جرام فريش كريم مضروب + ٢ دسك أسبونج فانيليا طويل

(الرش) :

٢٠٠ جرام زبدة كاكاو سائحة + ٥ جرام لون غذائى أبيض

الطريقة :

(١) يوضع الأصفر بيض فى المكسر ويشغل على السرعة (١) .

(٢) يوضع السكر + الماء في كسارولا على النار حتى يصل حرارتها ١١٦ أو كراميل بيضاء .

(٣) يصب الخليط رقم (٢) بعد أن يصل درجة حرارته ١١٦ تدريجيا إلى الخليط رقم (١) مع زيادة سرعة المكسر ويترك يخفق حتى يبرد جيدا ويتضاعف حجمه .

(٤) يتم تذويب الجيلاتين فى نصف كوب ماء دافيء ويذوب جيدا ثم يضاف إلى الخليط رقم (٣) مع استمرار الخليط جيدا .

(٥) يضاف الشكولاة البيضاء السائحة إلى الخليط رقم (٣) مع الخلط المستمر .

(٦) يفصل المكسر ويضاف الفريش كريم المضروب إلى الخليط ويقلب من أسفل إلى أعلى أثناء الخلط مع الحرص الشديد ويترك حتى يستعمل .

(٧) نحضر فورمة رولادة مثل الصورة ويصب بداخلها الموس إلى نصف الفورمة ثم يوضع ١ ديسك اسبونج فانيليا داخلها وبعد ذلك يوضع نصف الفورمة موس ثم يضع ١ دسك أسبونج فانيليا وتدخل إلى الفريزر تتجمد لمدة ١٠ ساعات وبعد أن تتجمد جيدا تخرج من الفورمة بحرص شديد حتى تخرج مثل شكل الفورمة وتترك داخل الفريزر حتى مرحلة الرش .

(٨) يوضع زبدة الكاكاو واللون الأبيض فى ماكينة الرش وتشغل الحرارة بها وتحضر جيدا ثم يخرج البوش من الفريزر ويبدأ عملية الرش من كل جانب حتى ترش من جميع الجهات جيدا وبعد ذلك تزين مثل الصورة وتقدم .

www.thtesama.com/vb

بوش دى نويل

دارك موس

المقادير :

٨ عدد أصفر بيض - ١٥٠ جرام سكر - ٥٠ جرام ماء - ٣٠٠ جرام شكولاتة دارك سائحة - ٢٥ جرام جيلاتين - ٣٠ جرام ماء دافيء +٦٠٠ جرام فريش كريم مضروب + عدد ٢ دسك اسبونج شكولاتة + جرام زبدة كاكاو + ٥ جرام لون شكولاتة .

الطريقة :

(١) يوضع الأصفر بيض فى السرويتم تشغيله على السرعة (١) .

(٢) يوضع السكر + الماء على النار حتى يصل الكراميل بيضاء أو حرارة ١١٦ .

(٣) يصب الخليط رقم (٢) إلى الخليط رقم (١) تدريجيا بعد أن يصل إلى كراميل بيضاء وتزاد سرعة المكسر ويترك يخفق حتى يتضاعف حجمه جيدا ويبرد .

(٤) وضع الماء الدافيء على النار ثم يضاف إليه الجيلاتين ويتم إذابة الجيلاتين جيدا ثم يضاف إلى الخليط رقم (٣) مع الخفق جيدا .

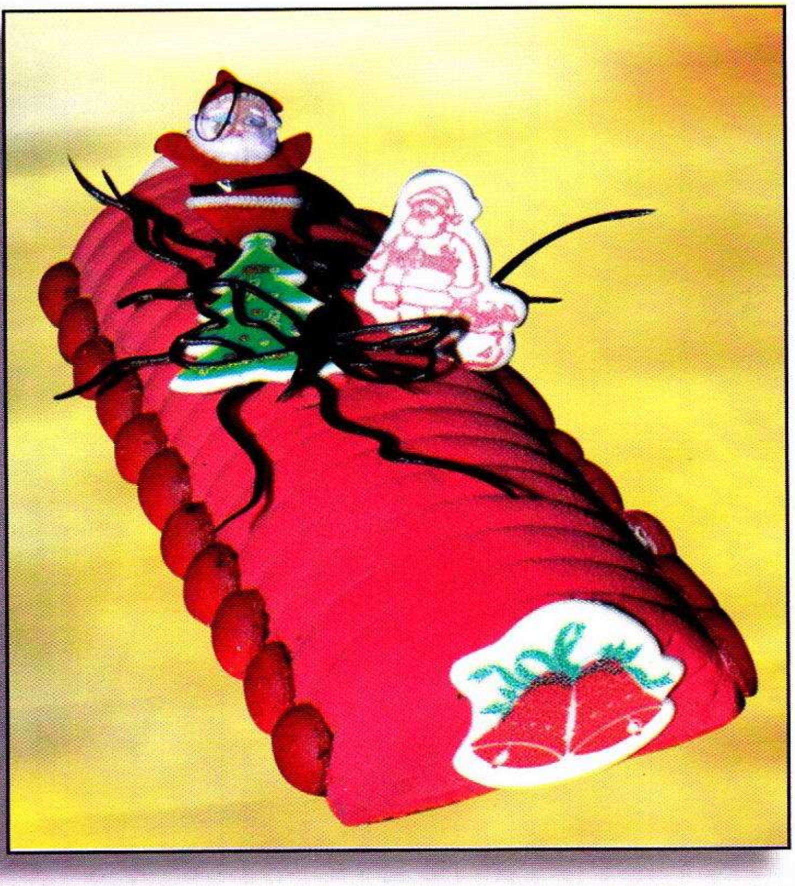
(٥) يضاف الشكولاتة الدارك السائحة مع استمرار الخلط جيداء .

(٦) بعد أن نتأكد من خلط الموس جيدا يفصل المكسر ويضاف الفريش كريم المضروب ويخلط من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد أثناء الخلط وبعد أن نتأكد من خلط الموس جيدا يترك حتى يستعمل .

(٧) تحضر فورمة رولاة ويصب الخليط داخلها حتى نصف الفورمة ثم يوضع ١ دسك اسبونج شكولاة ثم يوضع باقى الموس ثم يوضع دسك اسبونج شكولاة آخر ثم يدخل إلى الفريزر لمدة ١٠ ساعات حتى يتجمد جيدا وبعد أن يتجمد يخرج الموس من الفورمة بحرص شديد ثم يترك داخل الفريزر حتى عملية الرش .

(٨) تذوب زبدة الكاكاو ثم يضاف إليها لون الشكولاة وتخلط جيدا وتوضع داخل ماكينة الرش وتشغل حتى تسخن جيدا وبعد ذلك يخرج الرولاده من الفريزر ويبدأ عملية الرش من جميع الجناب حتى نحصل على نتيجة جيدة وبعد ذلك تزين مثل الصورة وتقدم .

بوش دى نويل راسبيرى



المقادير :

٦٠٠ جرام مانجو بوريه - ١٠٠ جرام سكر - ٣٠ جرام جيلاتين - ٦٠ جرام ماء دافيء - ٦ جرام فريش كريم مضروب + ٢٠٠ جرام زبدة كاكاو + ٥ جرام لون أصفر + ٢ عدد دسك اسبونج فانيليا طويل

الطريقة :

خلط بوريه المانجو + السكر جيداً مع مراعاة أن يكون بوريه المانجو بدرجة حرارة المطبخ .

يوضع الماء على النار ثم يضاف إليه الجيلاتين ويخلط جيداً حتى تذوب جيدا ثم يصفى يضاف إلى الخليط رقم (١) ويخلط معاً جيداً .

يضاف الفريش كريم إلى الخليط السابق ويخلط معاً جيداً ويترك حتى الاستعمال نحضر فورمة رولادة ثم يصب موس المانجو فى الفورمة إلى نصفه ثم يوضع ١ دسك اسبونج فانيليا ثم موس مانجو ثم ١ دسك اسبونج فانيليا ثم يدخل إلى الفريزر لمدة ١٠ ساعات حتى يتجمد جيدا وبعد أن يتجمد جيدا يخرج الرولاده من الفورمة مع الحرص الشديد ثم يوضع داخل الفريزر حتى عملية الرش .

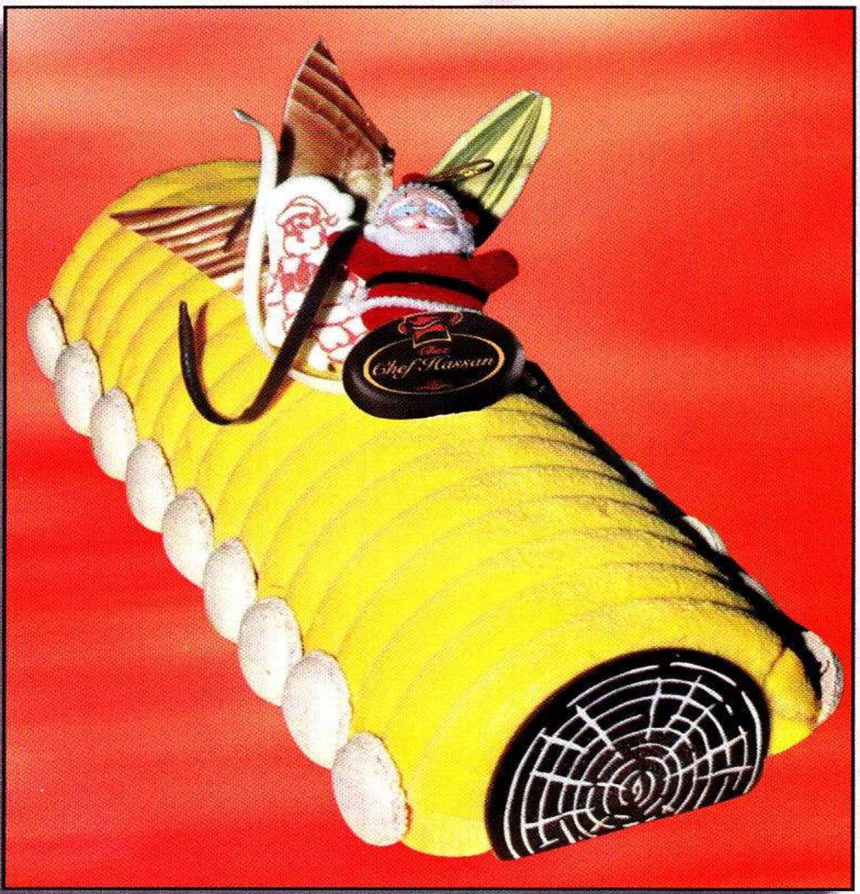
تذوب زبدة الكاكاو ويخلط مع لون المانجو جيداً ثم يوضع داخل ماكينة الرش وتسخن جيداً ثم يخرج الرولاده فورا من الفريزر وتبدأ عملية الرش من جميع الجوانب حتى تكون مثل الصورة وتزين مثل الصورة وتقدم .

(١) يجب أثناء عملية الرش خروج الرولاده من الفريزر فورا تبدأ عملية الرش حتى نحصل على الحبوب الموجودة فى عملية الرش .

(٢) يجب أن تكون فورمة الرولاده مجزعة مثل الصورة .

www.bitesama.com/vb

بوش دى نويل مانجو



المقادير :

٦٠٠ جرام راسبيرى بوريه+ ١٠٠ جرام سكر - ٣٠ جرام جيلاتين - ٦٠ جرام ماء دافيء - ٦٠٠ جرام فريش كريم مضروب + ٢ عدد دسك اسبونج فانيليا طويل - ٢٠٠ جرام زبدة كاكاو - ٥ جرام لون راسبيرى غذاء

الطريقة :

(١) يخلط بوريه الراسبيرى مع السكر جيدا ونتأكد أن يكون درجة حرارة البوريه نفس درجة حرارة المطبخ .

يتم اذابة الجيلاتين فى الماء الدافيء على النار جيدا ثم يضاف إلى الخليط رقم (١) .

وبعد ذلك يضاف الفريش كريم المضروب ويخلط معاً جيداً من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد .

نحضر فورمة رولادة ثم يضع الموس حتى نصف الفورمة ثم يوضع ١ دسك اسبونج فانيليا ثم يوضع باقى الموس ثم يوضع ١ دسك اسبونج فانيليا ويدخل إلى الفريزر لمدة ١٠ ساعات حتى يتجمد جيداً وبعد أن نتأكد من التجميد يخرج من الفورمة بحرص شديد ثم يترك داخل الفريزر حتى عملية الرش .

تذوب زبدة الكاكاو ويضاف إليها لون الراسبيرى ويخلط جيداً ثم تسخن ماكينة الرش جيدا ويوضع بداخلها زبدة الكاكاووتخرج الرولادة من الفريزر تبدأ عملية الرش من جميع الجوانب حتى نحصل على نتيجة جيدة وتقدم وتزين البوش مثل الصورة وتقدم .

(١) يجب أن يخرج الرولادة من الفريزر فور بدء عملية الرش حتى نحصل على الحبوب الموجودة فى عملية الرش .

(٢) يجب أن تكون فورمة الرولادة مجزعة مثل الصورة .

www.libesaira.com/vb

بوش دى نويل

فانيليا جزع

المقادير :

١ عدد فرخ سسيرول فانيليا - ١٥٠ جرام سيرب - ٥٠٠ جرام كريم أوبير فانيليا - ١٥٠ جرام مكسرات - ٢٥٠جرام شيكولاتة بيضاء سائحة

الطريقة :

(١) يوضع فرخ السسيرول على ورق زبدة وينظف جيداً ثم يسقى بعض السيرب

ثم يتم توزيع الكريمة عليه بارتفاع ربع سم ثم توزع المكسرات بعد ذلك .

(٢) يلف من الجناب على شكل اسطوانى ثم يلف عليه ورق الزبدة ويكبس جيداً ثم يغلق من الجناب ويدخل إلى الثلاجة لمدة ساعة واحدة حتى يتجمد جيداً .

(٣) تفرد الشيكولاتة السائحة على ورق الزبدة مستطيل ويوضع داخل فورمة صغيرة نصف دائرة وتترك فى مكان بارد حتى تتجمد ويكون غير منظم .

(٤) يخرج عرق السيسرول من الثلاجة وينزع منه ورق الزبدة ويقطع من الجناب بزاوية ويلصق من أعلى ومن الجناب ثم تجلس بالكريمة وبعد ذلك يرص قطع الشيكولاتة المجمدة على شكل ورق جزع وتزين مثل الصورة وتقدم .

(١) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد سيسرول فانيليا .

(٢) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد كريم أوبير .

www.ibtesama.com/vb

بوش دى نويل

شيكولاة جزع

المقادير :

فرخ سيسرول شيكولاة ٥٠٠ جرام كريم أوبير (كريم زبدة) الرجاء الرجوع إلى مقادير واعداد كريم أوبير صفحة رقم(٥٥٥٥٥) . - ١٠٠ جرام شيكولاة - دارك سائحة - ١٠٠ جرام شيكولاتة مقطع صغيرة - ١٠٠ جرام سيرب خفيف - ٢٥٠جرام شيكولاة دارك سائحة للديكور

تركيب البوش

يفرد فرخ سيسرول شيكولاة على فرخ ورق زبدة ويقشر من أعلى جيدا ثم يرش عليه السيرب خفيف.

يخلط الكريم زبدة مع شيكولاة السائحة جيداص مع مراعاة زن تكون الكريمة أوبيرر بدرجة حرارة المطبخ تفرد الكريمة شيكولاة على السيسرول بارتفاع ١/٢ سم ثم توزع قطع الشيكولاة على الكريمة .

يلف أطراف السيسرول ويلف كل الفرخ جيدا مع الضغط جيدا حتى يشكل بشكل أسطوانى دائرى ويغلف جيدا بورق الزبدة ويضغط عليه جيدا ويقفل من الجانب بورق الزبدة داخل الثلاجة لمدة ١ ساعة حتى تتجمد جيداً وبعد ذلك يفصل عنها ورق الزبدة ويقطع من الأطراف بزاوية ويوضع الجزء المقطوع بالجانب وأعلى السيسرول ويجلس جيداً .

تفرد الشيكولاة السائحة على ورق الزبدة مستطيل ويوضع داخل فورمة صغيرة نصف دائرة وتترك فى مكان بارد حتى تتجمد ويكون غير منظم وبعد ذلك يرص قطع الشيكولاة المجمدة على شكل ورق جزع وتزين مثل الصورة وتقدم .

(١) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد سيسرول الشيكولاة .

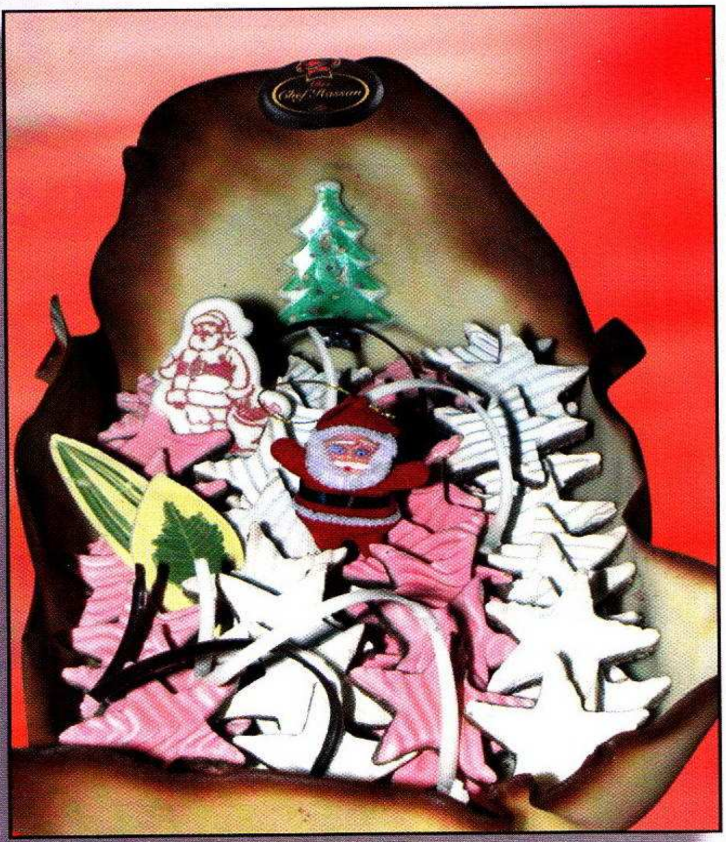
(٢) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد كريم أوبير .

www.fatakat.com/vb

سينامون ستار كوكس

بسكويت نجمة القرفة

المقادير :



(١) العجينة :

٤٠٠ جرام أبيض بيض – ١٢٠٠ جرام سكر بودرة – ١ كيلو بندق بودرة – ١٠ جرام قرفة بودرة – ٥٠٠ جرام عجينة لوز – ٣ جرام لمون اصانص

(٢) الأيسنج :

٥ أبيض بيض – ٥٠٠ جرام سكر بودرة – ١ ملعقة روح خل – ١ – (١) خلط عجينة اللوز + البندق بودر + القرفة جيدا فى المكسر + الليمون اصانص.

(٢) خلط الأبيض بيض فى المكسر على السرعة (٢) لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجيا حتى يتجانس جيدا ويصير مارنج كريمى ممتاز .

(٣) إضافة الخليط رقم (٢) إلى الخليط رقم (١) مع الخلط من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد .

(٤) تلف جيدا على شكل بلوك وتدخل إلى الثلاجة مغلفة فى بلاستيك فيلم لمدة ٥ ساعات .

(٥) وبعد أن يتجمد جيدا يوضع أسفلها وأعلاها دقيق وتفرد بارتفاع ١/٢سم وتوضع داخل الصاج المعد لذلك وتدخل إلى الثلاجة .

٢ – (١) يوضع الأبيض بيض فى المكسر ويشغل على السرعة (٢) لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجيا حتى يصير مارنج ممتاز ويصبح مارنج ثم يضاف روح الخل إليه .

(٢) يخرج الصاج المفرود عليه عجينة الكوكس ويجلس بالمارنج على ارتفاع ١/٤ سم ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك تحضر قطاعة على شكل نجمة ويتم تقطيع الكوكس فى الصاج بقطاعة النجمة ويدخل إلى فرن درجة حرارة ١٧٠ من ٥ : ٧ دقائق فقط ويوضع داخل توليب بسكويت ويزين مثل الصورة ويقدم .

الرجاء الرجوع إلى طريقة عمل التوليب .

نات مج كوكس

بسكويت جوز الطيب

المقادير :

٦٢٥ جرام زبدة – ٥٠٠ جرام سكر – ٢٥٠ جرام عجينة لوز – ٣ عدد بيض – ٨٥ جرام دقيق – ١٥ جرام بكينج بودر

٣ جرام قرفة بودرة – ٣ جرام قرنفل بودرة – ٣ جرام حبهان بودرة – جرام جوز الطيب بودرة – ٣ جرام فانيليا بودرة – ٢ عدد بشر لمون

الطريقة :

يخلط الزبدة + السكر + عجينة اللوز جيدا حتى يصير الخليط كريمى ممتاز ونتأكد من خلط الخليط من الجناب جيدا حتى يتجانس معاً

يضاف البيض تدريجيا إلى الخليط السابق ويترك يخفق معاً لمدة ٨ دقائق .

يخلط الدقيق + البكينج بودر جيداً ثم يضاف إلى الخليط رقم (٢) ويخلط جيداً .

يضاف إلى الخليط السابق القرفة . الحبهان . القرنفل . جووز الطيب . الفانيليا . بشر الليمون .

تجمع العجينة من المكسر بعد الخلط جيداً ثم توضع داخل بلاستيك فيلم وتدخل إلى الثلاجة لمدة ٥ ساعات .

بعد أن تتجمد جيداً فى الثلاجة تخرج ويوضع أسفلها وأعلاها دقيق ثم تفرد على ارتفاع ١/٢ سم ثم تقطع على شكل دائرى صغير بالقطاعة ثم يرص على صاج مدهون بمادة دهنية وبعد أن يكتمل الصاج ويفرد الكوكس جيداً ويوضع فى الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة يستريح ثم يدخل الفرن على حرارة ١٧٠ لمدة ٢٠ دقيقة وبعد أن يبرد يحشو على شكل سندوتش دائرى محشو مربة راسبيرى ثم نقوم ببتسييح فندام أبيض وتجلس به الكوكس يزين ويقدم فى توليب مثل الصورة .

الرجاء الرجوع إلى طريقة عمل التوليب

www.ibtesama.com/vb

بليزيز كوكس

المقادير :

١ ك لوز بودره – ٧٥٠ جرام سكر – ٢٥٠ جرام شكولاة دارك سائحة – ١٢,٥جرام قرفة بودره – ٢٥٠ جرام أبيض بيض – ٢٥٠جرام سكر

الطريقة :

(١) خلط اللوز البودرة + السكر جيداً ثم يضاف القرفة البودره ويخلط جيدا ثم يضاف الشكولاة السائحة الساخنة وتخلط جيداً .

(٢) يوضع أبيض بيض فى المكسر ثم ينتقل على السرعة (٢) لمدة ٣ دقائق ثم يضاف السكر تدريجيا حتى يصير مارنج كريمى ممتاز ويترك يخفق لمدة ١٠ دقائق .

(٣) يضاف المارنج إلى الخليط رقم (١) بعد نضوج المارنج جيداً ويقلب من أسفل إلى أعلى مع الحرص الشديد وبعد الخليط جيداً يجمع داخل بلاستيك فيلم ويدخل الثلاجة لمدة ١٠ ساعات حتى يتجمد جيداً .

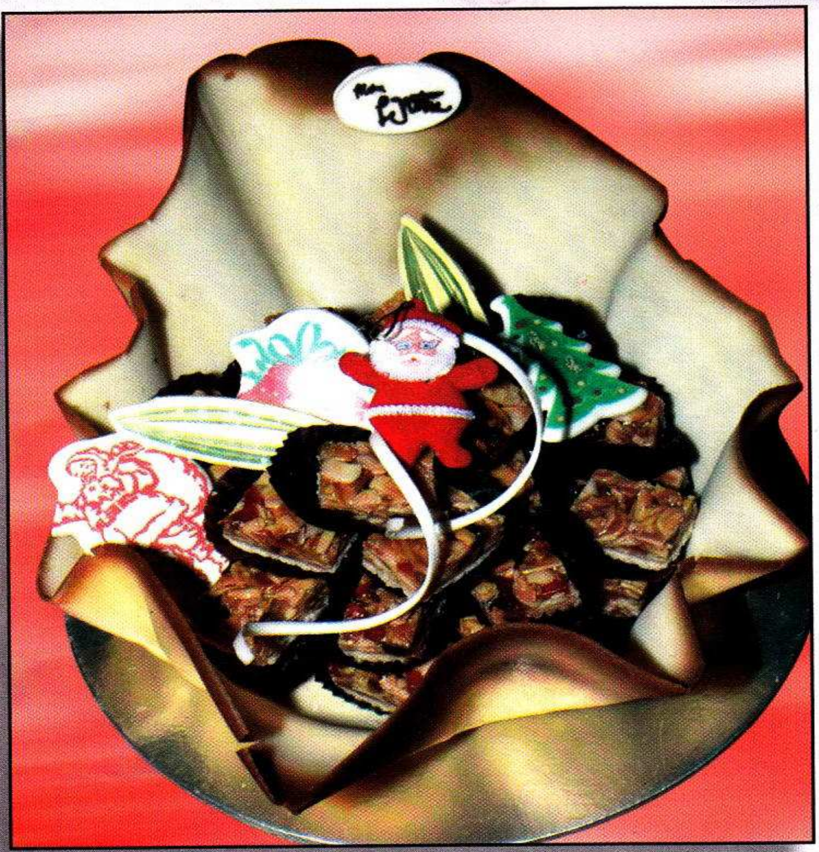
(٤) وبعد أن يتجمد يفرد على ارتفاع ١/٢ سم ويقطع على شكل هلال ويرص على صاج مدهون بمادة دهنية وبعد ذلك تدخل الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة تستريح .

(٥) يدخل الفرن على حرارة ١٠٠ حتى ينشف جيداً وبعد ذلك يزين ويقدم .

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

هنى بار كوكس



المقادير :

ك عسل أبيض - ١ ك سكر - ١,٥ ك دقيق - ١ ك برتقال مسكر - ١ ك لوز بودرة - ٢ عدد بشر برتقال - ٢ عدد عصير برتقال - ٢ جرام قرفة بودرة - ٧ جرام قرنفل بودرة - ٢,٥ جرام جوز الطيب بودرة + ٤٥ جرام كربونات + ٧٥ جرام تراميسو فليفرى

الطريقة :

يوضع العسل + السكر على النار فى كذارولا حتى الغليان على درجة ٨٠ أو عند غليان أول مرة ثم يترك يبرد جيداً .

يخلط جيداً الدقيق + البرتقال المسكر + اللوز بودرة + بشر البرتقال + عصير البرتقال + القرفة + القرنفل + جوز الطيب + الكربونات + فليفرى التراميسو .

بعد أن نتأكد من خلط الخليط رقم (٢) جيداً معاً يضاف إليه الخليط رقم (١) بعد أن يرد جيدا ويخلط معا جيدا ثم يجمع داخل بلاستيك فيلم ويدخل الثلاجة لمدة ٣ ساعات حتى يتجمد . وبعد أن تتجمد العجينة جيدا تفرد بارتفاع ١ سم ثم تقطع على شكل بار ويرص فى صاج مدهون بمادة دهنية ويترك داخل الثلاجة يستريح لمدة ١٥ دقيقة ويدخل الفرن على حرارة ١٥٠ لمدة ١٥ دقيقة حتى يسوى ويترك حتى يبرد وبعد أن يبرد يجلس شكولاة لبن ويزين ويقدم .

كوكونات كوكس

جوز الهند

المقادير :

١ ك سكر بودرة - ١ ك جوز هند مبشور - ٢٥ عدد أبيض بيض -

الطريقة :

(١) يخلط السكر بودرة + الجوز هند المبشور + أبيض بيض جيداً

(٢) تحضر صاج مدهون بمادة دهنية ومرشوش عليه سكر بودرة

(٣) بعد أن نتأكد من خلط الخليط رقم (٢) جيداً يوضع داخل كيس كريمة ويقطع على الصاج المعد قبل ذلك حسب الحجم المطلوب .

(٤) يدخل الفرن على حرارة ١٠٠ درجة لمدة ساعة ونصف حتى يسوى جيداً ثم يزين ويقدم .

الرجاء الرجوع إلى المقادير وطريقة إعداد التوليب .

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

سينامون تريفل

المقادير :

١,٥ لتر فريش كريم - ٢٠٠ جرام سكر - ٣٠٠ جرام زبدة - جرام قرفة خشب - ٢ كيلو شكولاة لبن - ٧٥ جرام فليرى قرفه

الطريقة :

١ - يوضع الفريش كريم + السكر + الزبدة + القرفة الخشب على نار حتى الغليان .

يضاف الخليط رقم (١) بعد الغليان إلى الشكولاة بعد تقطيعها قطع صغيرةٍ ويضاف فليفرى القرفة ويخلط جيداً حتى تسيح الشكولاة وتخلطٍ جيداثم تترك حتى تبرد وتتجمد جيداً وتصبح كريمة جامدة وتترك لمدة يوم مغطاة .

بعد أن تتجمد جيدا تقطع إلى قطع دائرية وزن ١٥ جرام لكل قطعة وتلف على شكل كرة صغيرة متساوية مثل بعض .

بعد أن تكور إلى كور صغيرة جامدة تجلس شكولاة دارك سائحة باردة وتصفى جيدا ثم توضع فوق منخول سلك وتحرك جيدا حتى يشكل قطع خارجة من كور الشكولاة مثل الصورة .

يمكن بعد تجليس الكورة بالشكولاة الدارك تصفى جيدا ثم توضع داخلها سكر بودرة أو كاكاو بودرة وتلف فى السكر والكاكاو ثم ترفع وتوضع داخل كاسات ورق صغير وتقدم .

٢ - بعد غليان الفريش كريم يرفع من الكريمة القرفة الخشب .

نعناع تريفل

المقادير :

١ لتر فريش كريم - ٢٠٠ جرام جلوكوز - ٢ كيلو شيكولاة بيضاء قطع - ٢٠٠ جرام فندام - ١٠٠ جرام زبدة - ١٠ جرام نعناع فليفر

الطريقة :

يوضع الفريش كريم + الجلوكوز على النار حتى الغليان جيداً.

يضاف الخليط رقم (١) إلى الشيكولاة البيضاء بعد غليانه جيدا ثم يخلط جيدا حتى تسيح الشيكولاة جيدا ثم يضاف الفندام والزبدة وفليفر النعناع ويخلط معاً ثم يترك حتى يبرد ويتجمد لمدة ١ يوم خارج الثلاجة مغطاة ببلاستيك فيلم .

بعد أن نتأكد من تجميد الخليط يشكل على شكل كورة وزن كل قطعة ١٥ جرام وتقطع كل كورة مثل بعضها ثم توضع اخل الثلاجة لمدة ١ ساعة .

تجلس شيكولاة بيضاء وتوضع داخل كاكاو بودر وترفع داخل كاسات ورق وتقدم .

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

قهوة تريفل

المقادير :

١ لتر فريش كريم - ١٠٠جرام جلوكوز - ١٣٠٠ جرام شيكولاة لبن قطع - ١٠٠ جرام زبدة - ٥٠ جرام قهوة اكستر سائلة

الطريقة :

يوضع الفريش كريم + الجلوكوز على النار حتى الغليان جيداً .

يضاف الخليط رقم (١) إلى الشيكولاة بعد غليانه جيدا ثم يخلط جيدا حتى تسيح الشيكولاة جيدا ثم تضاف الزبدة وتخلط حتى تذوب فى الخليط ثم تضاف القهوة اكستر السائلة ويخلط جيداً .

نتأكد من خلط جميع المكونات جيداً ثم تترك حتى تبرد وتتجمد لمدة ١ يوم خارج الثلاجة .

بعد أن نتأكد من تجميد الخليط يلف على شكل كورة وزن كل قطعة ١٥ جرام وتلف مثل بعض وتترك تتجمد داخل الثلاجة لمدة ١ ساعة .

بعد ذلك تجلس بشيكولاة بيضاء سائحة باردة وتصفى جيدا من الشيكولاة وتوضع على منخول سلك وتلف سريعاً حتى تشكل خيوط خارجة منها مثل الصورة وبعد ذلك توضع داخل كاسات ورق صغيرة وتقدم .

اورانجيت شيكولاه

المقادير :

٥ عدد قشر برتقال سفره كبير – ٢ لتر ماء – ٥٠٠ جرام سكر – ١ عدد عصير لمون – ٢٥٠ جرام شكولاة دارك سائحة – ٢٠٠ جرام شكولاة لبن سائحة – ٢٠٠ جرام كاكاو بودر – ٢٠٠ جرام سكر بودرة – ٢٠٠ جرام بندق قطع

الطريقة :

يقشر البرتقال جيدا حتى يخرج القشر سليم ثم ينظف من الداخل من القشرة البيضاء جيداً ثم يقطع إلى أصابع رفيعة طويلة .

يوضع الماء على النار + السكر + عصير الليمون حتى الغليان جيدا ثم يضاف أصابع البرتقال إلى السيرب ويترك يغلى لمدة ١٠ دقائق حتى يسوى جيداً .

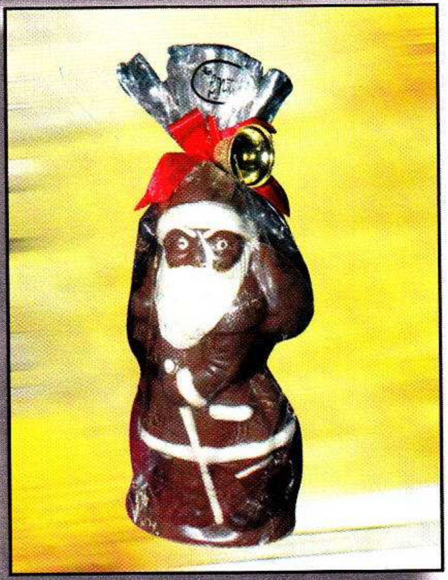
وبعد أن يسوى جيداً يخرج من السيرب ويصفى جيداً ثم يوضع داخل سكر سنترفيش وتجلس جيدا بالسكر ثم يوضع على جريل سلك ويترك ينشف جيدا لمدة يوم وبعد أن ينشف جيدا فى الهواء ونتأكد من نشافته جيدا .

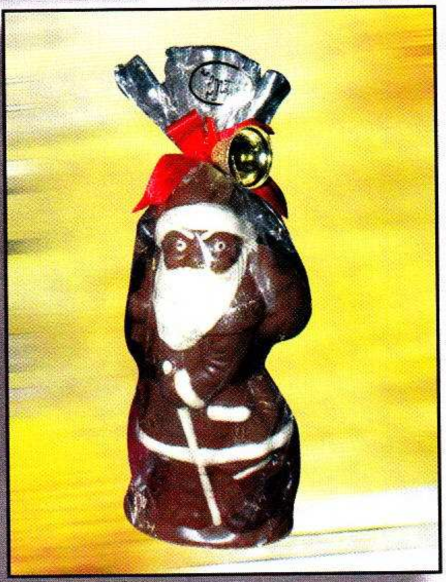
يوضع داخل الشكولاة السائحة الدارك أو اللبن ويجلس جيدا بشكولاة ثم يصفى جيدا من الشكولاة ويوضع فور خروجها من الشكولاة فى السكر البودرة أو الكاكاو البودرة أو البندق القطع ويجلس جيدا وبعد أن يجلس جيدا يترك يتجمد بالثلاجة ويقدم .

تجلس أورانجيت بالسكر البودرة . الكاكاو البودرة . البندق القطع أو تترك مجلسة شكولاة فقط .

مجلة الابتسامة

بابا نويل شيكولاته





المقادير :

١ كيلو شيكولاتة لبن

١٠٠ جرام شيكولاتة بيضاء

الطريقة :

نقوم بتسييح الشيكولاتة فى حمام مائى نضع ١/٢ الشيكولاتة تسيح وبعد أن تسيح نضيف باقى الشيكولاتة وترفع من على حمام الماء وتقلب جيدا حتى تبرد .

نقوم بتسييح الشيكولاتة البيضاء بنفس طريقة تسييح الشيكولاته اللبن .

نحضر فورمة بابا نويل البلاستيك ونقوم بتنظيفه جيداً ثم تنشف جيداً وتدهن ببعض من الزيت ثم تنشف جيداً .

نقوم بوضع الشيكولاتة البيضاء فى كورنيه ورق ونقوم بتوزيع الشيكولاتة البيضاء فى الأجزاء البارزة من الفورمة ونتركه يتجمد جيداً .

وبعد أن تجمد الشيكولاتة البيضاء فى الفورمة تقفل جيداً بالكلبسات الخاصة بها .

تصب الشيكولاتة اللبن داخل الفورمة وتكون باردة ثم بعد ٣ دقائق نقوم بتفريغ باقى الشيكولاتة الموجودة فى الفورمة وتترك حتى تجمد ثم نكرر العملية مرة أخرى حتى يكون سمك التمثال كبير حتى لا ينكسر وتدخل الثلاجة لمدة ١ ساعة وبعد ذلك ترفع الكلبسات من أعلى الفورمة وترفع الفورمة من على الشيكولاتة وتلف سولفان وتقدم .

ملحوظة : يمكن عمل شجرة الكريسماس شيكولاتة . شوز الشيكولاتة . الجرس الشيكولاتة بنفس الطريقة السابقة .

www.ibtesama.com/vb

شيكولاه بريفيترول

المقادير :

(١) عجينة الباتا شو :

١/٢ لتر ماء + ١/٢ لتر لبن + ٤٠٠ جرام زبدة + ٥ جرام ملح + ٦٠٠ جرام دقيق + عدد ١٢ بيضة .

(٢) شوبست كريم :

٢٥٠ جرام باسترى كريم + ١ كيلو فريش + كريم مضروب .

(٣) شيكولاة صوص :

١ لتر لبن + ٥٠ جرام جلوكوز + ٢٠٠ جرام سكر + ٣٠٠ شكولاة دارك + ١٠٠ جرام كاكاو دارك + ١٠٠ جرام زبدة .

(٤) شكولاة مبشورة :

١ بلوك شكولاة دارك يكون بدرجة حرارة المطبخ + ١ فرخ ورق زبدة .

(٥) باسكت كراميل :

٥٠٠ جرام جلوكوز + ٧٥٠ سكر + ألوان غذائية حسب المطلوب .

الطريقة :

يوضع اللبن + الماء + الزبدة + الملح على النار حتى الغليان جيداً ثم يضاف الدقيق ويقلب جيداً على النار لمدة ٤ دقائق حتى يسوى جيداً ثم يفرد على الرخام حتى يبرد جيداً ثم يوضع داخل المكسر ويشغل على السرعة (٢) ثم يضاف البيض تدريجيا حتى يتجانس العجين جيدا معا ثم توضع داخل كيس كريمة بها بلبلة مقاس ١٢ سم ثم تقطع على صاج مدهون بمادة دهنية على شكل كور صغيرة على شكل وردة ثم يدخل الفرن على حرارة ٢٠٠ لمدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج جيداً ثم يترك حتى يبرد ونقوم بحشوه بعد ذلك بعد أن تفتح فتحة من أسفل البسكويت لحشوها كريمة من أسفلها .

www.ibtesama.com/vb

(٢) شوبست كريم

يخلط الباسترى كريم جيدا ثم يضاف الفريش كريم المضروب ويخلط معاً جيدا ثم يوضع داخل كيس كريمة ويتم حشو البسكويت من أسفل حتى تحشى جيداً ثم توضع فى الثلاجة حتى نحضر الباسكت والصوص .

يوضع اللبن على النار ثم يضاف السكر والجلوكوز والشكولاة والكاكاو ويترك حتى يغلى جيداً مع الخفق سريعاً وبعد الغليان يضاف الزبدة ويخلط ويترك ساخناً حتى الاستعمال .

(٤) شكولاة مبشورة :

نحضر ١ بلوك شكولاة دارك ويكون بدرجة حرارة المطبخ ثم يوضع على جانبه على ورق زبدة ثم نقوم بتمرير اسبتيول على جانب البلوك حتى نحصل على ورق شكولاة خفيف وعند انتهاء عملية البشر ندخله إلى الفريزر حتى يتجمد لحين الاستعمال .

يوضع الجلوكوز + السكر على النار حتى يصل إلى كراميل بيضاء ونذوب الألوان فى بعض من الماء ثم يضاف إلى الكراميل وبعد أن تسوى الكراميل جيدا وتفرد على ورق سيلكون وتترك تبرد لمدة ٣ دقائق وبعد ذلك يرفع السيلكون ويوضع على فورمة حسب الشكل المطلوب ونضغط عليها بفورمة أخرى وتترك حتى تجمد .

تركيبة باسكت البريفترول :

بعد أن يبرد الباسكت توضع بداخل البريفترول ثم يصب عليه صوص الشكولاة الساخن ثم الشكولاة المبشورة ثم يزين بعض من الكريمة وبعض من الكريز ويرش بعض سكر بودرة ويقدم .

زبادى كيك
على شكل قلب

المقادير :

(١) موس زبادى :

٣٠٠ جرام زبادى + ٢٠٠ جرام سكر + ١ عصير ليمون + ٣٠ جرام جيلاتين + ١٠٠ جرام ماء دافيء + ١٥٠ جرام بلاك بيرى + ٦٥٠ جرام فريش كريم مضروب .

(٢) اسبونج فانيليا :

٣ عدد دسك اسبونج فانيليا .

(٣) شكولاة اسبرى :

٢٠٠ جرام زبدة كاكاو + ٥ جرام لون أحمر .

الطريقة :

موس زبادى : يخلط الزبادى + السكر جيدا ثم يضاف عصير الليمون ويخلط معاً جيدا ثم نقوم بإذابة الجيلاتين مع الماء الدافيء ثم يضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً ثم يضاف الفريش كريم المضروب ويخلط معاً جيداً ثم يضاف البلاك بيرى إلى الخليط ويخلط معاً .

اسبونج فانيليا : تقطع إلى عدد ٣ دسك اسبونج فانيليا ويترك حتى يستعمل فى تركيب الكيكة .

(١) نحضر فورمة مقاس ٢٤ سم على شكل قلب ويوضع أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع عدد ١ دسك موس زبادى بارتفاع ٣/٤ سم ثم يوضع اسبونج وسيرب وتكرر عملية الحشو حتى تملأ الفورمة جيدا وتدخل الفريزر لمدة ١٠ ساعات حتى تتجمد جيدا ثم تخرج الفورمة من الكيكة بعد التجميد جيدا وتوضع على قاعدة كرتون على شكل قلب وتدخل إلى الفريزر حتى تتجمد .

(٢) بعد أن تتجمد جيداً تكون ماكينة الاسبراى ساخنة جدا تخرج الكيكة من الفريزر فورا وترش راسبيرى أحمر جيدا ثم تترك بعض الوقت ثم يرص المارنج أحمر على الأجناب ثم يلف عليه ريبان أحمر وتزين مثل الصورة وتقدم .

ملحوظة : (١) الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد الاسبونج فانيليا + المارينج الأحمر + طريقة إعداد الإسبرى .

www.fatakat.com/vb

كيكة قهوة
على شكل قلب

المقادير :

(١) ٣ عدد دسك بسكويت لوز - ١ كيلو كريم أوبير + ١٠٠ جرام قهوة اكستر وتخلط جيدا معاً .

(٢) شكولاة مروار أحمر :

٢٠٠ جرام عسل جلوكوز + ١٠٠ جرام سكر + ٢٠٠ جرام فريش كريم + ٢٠٠ جرام شكولاة بيضاء سائحة + ١٠ جرام جيلاتين + ٧٥ جرام ماء دافيء + ٥ جرام لون أحمر غامق .

(٣) مارنج أحمر ١/٤ لتر أبيض بيض + ٥٠٠ جرام سكر + ٢ جرام فانيليا + ٥ جرام لون أحمر غذائى .

الطريقة : بسكويت اللوز : تحضر عدد ٣ دسك بسكويت لوز على شكل قلب ويحضر لحين الاستعمال . ١ كيلو كريم ابير ويضاف إليه ١٠٠ جرام قهوة اكسترا وتخلط معاً جيداً . شكولاة جناش : ثم تأخذ ٢٥٠ جرام جناش وتفرد على ٣ دسك بسكويت اللوز ثم تدخل إلى الثلاجة حتى تتجمد لحين الاستعمال . شكولاة مروار أحمر : يوضع الجلوكوز + السكر على النار حتى يصل إلى كراميل أبيض ثم يغلى الفريش كريم ويضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً على النار ثم يضاف الشكولاة البيضاء السائحة ويخلط جيداً ثم يتم تذويب الجيلاتين فى الماء الدافيء جيداً ثم تصفى وتضاف إلى الخليط السابق ويغلى مرة واحدة فقط ويضاف إليه اللون الأحمر ويصفى جيداً ويترك حتى تبرد ويستعمل.

تركيبة الكيك : تحضر فورمة مقاس ٢٤ سم ويوضع أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع ١ دسك إسبونج لوز ثم يوضع كريم أوبير قهوة ثم اسبونج لوز وتكرر العملية حتى تملأ الفورمة جيداً وتدخل الثلاجة لمدة ساعة وبعد أن تتجمد تخرج الفورمة ويرص المارنج الأبيض ويلف بريبان ثم يصب المروار الأحمر وتزين مثل الصورة . الرجاء الرجوع إلى المقادير وطريقة اعداد الجاكوند والكريمة أووبير والشيكولاة جناش والمارنج الأبيض .

شيكولاة

على شكل قلب

المكونات :

(١) شيكولاة دارك سائحة

(٢) شيكولاة قطع محشية

المقادير :

٥٠٠ جرام شيكولاة دارك سائحة .

١٥٠ جرام شيكولاة فورم

الطريقة :

يسيح الشيكولاة على حمام مائى حتى تسيح فقط وتكون باردة ثم تحضر فورمة على شكل قلب الشيكولاة البلاستيك وتنظف جيداً ثم تلمع ببعض الزيت ثم تنشف جيداً ثم يوضع الشيكولاة السائحة الباردة فى كورنيه ويتم توزيع الشيكولاة على شكل حلزونى حتى تملأ وش الفورمة جيداً ثم يكرر هذه العملية فى الوش الآخر ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة ١ ساعة وبعد ذلك تخرج من الثلاجة ويخرج قلب الشيكولاة من الفورمة بحذر شديد ثم يوضع فوق قاعدة ويوضع على الوش بعض من الشيكولاة ثم تلصق مع الوش الآخر ثم توضع قطع الشيكولاة وتلف سلوفان وتقدم .

ملحوظة :

يمكن عمل قلب الشيكولاة على لون أبيض سادة أو مفرغ أو لون أسود سادة أو مفرغ أو أحمر سادة أو مفرغ أو نصف أبيض ونصف أحمر .

شيكولاتة كاساتة كيك
على شكل قلب

المقادير :

٣ دسك اسبونج شيكولاتة على شكل قلب

٥٠٠ جرام كريم أوبير شيكولاتة + ١٥٠ جرام سيرب + ١٠٠ جرام مكسرات محمصة

٢٥٠ جرام عجينة مستتشينوة أحمر

جرام زبدة كاكاو

٥ جرام لون أحمر

الطريقة :

تحضر فورمة استانلس على شكل قلب ثم يوضع أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع ١ دسك اسبونج شيكولاتة ويوزع عليه سيرت ثم يوزع عليه كريم أوبير شيكولاتة ثم يوزع عليه مكسرات وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً وتجلس من أعلى بكريم أوبير وتدخل إلى الثلاجة لمدة ١ ساعة ثم تخرج الفورمة من الكيكة ثم تجلس من الجناب بالكريمة جيداً ثم تدخل إلى الثلاجة لحين وضع عجينة السكر عليها .

تحضر عجينة المستتشينوة وتفرك جيداً باليد حتى تلين ثم يضاف إليها اللون الأحمر ثم تفرد ويوضع أسفلها وأعلاها بعض من الكورن فلور بارتفاع ١/٢ سم ثم ترفع على المردنة وتجلس الكيكة بعد خروجها من الثلاجة وتسكن العجينة جيداً حول الكيكة ونتأكد من تلبيس العجينة جيداً وتدخل إلى الفريزر حتى تجمد للرش .

يوضع زبدة الكاكاو واللون الأحمر بهد تسيحهم فى ماكينة الرش وتكون ساخنة ثم تحضر الكيكة من الفريزر ونبدأ بعملية الرش من جميع الجهات جيداً ثم تزين مثل الصورة .

- الرجاء الرجوع إلى مقادير الاسبونش وطريقة الإعداد .
- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد كريمة أوبير
- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد المستتشينوة .
- الرجاء أن تكون الكيكة مجمدة جداً قبل عملية الرش .

فانيليا كاساتة كيك
على شكل قلب

المقادير :

١ دسك اسبونج فانيليا على شكل قلب – ٥٠٠ جرام كريم أوبير فانيليا – ١٥٠ جرام سيرب – ١٠٠ جرام مكسرات – ٢٥٠ جرام عجينة مستتشينوة حمراء – ٥٠ جرام عجينة مستتشينوة بيضاء

الطريقة :

– تحضر فورمة استانلس على شكل قلب ويوضع أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع عدد ١ اسبونج فانيليا ثم يسقى السيرب ثم نفرد الكريمة على الاسبونج ثم توزع المكسرات ثم يوضع عدد ١ اسبونج آخر ويسقى سيرب وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً ثم تدخل الفريزر حتى تتجمد وبعد أن تتجمد جيداً توضع على قاعدة كرتون ثم تخرج الفورمة من الكيكة وتجلس كريمة من الجناب ومن أعلى جيداً وتدخل إلى الثلاجة تفرد عجينة المستتشينوة الحمراء بوضع بعض كورن فلور أسفلها وأعلاها وتفرد على ارتفاع ١/٤ سم وتنظف جيداً من الكورن فلور ثم توضع فوق الكيكة وتسكن جيداً من الجناب ومن أعلى وتلمع بفرشاة مبللة ماء ثم تفرد عجينة المستتشينوة البيضاء وتقطع جزء مستطيل وتوضع على الجانب الأيمن للكيكة مثل الصورة وتزين وتقدم .

الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد اسبونج والكريمة أوبير وعجينة المستتشينوة

مجلة الابتسامة

www.ibtesama.com/vb

شيكولاتة شارلوت

على شكل قلب

المقادير :

٣ دسك اسبونج شيكولاة على شكل قلب + ١ شرائح ليدى فنجر + ١٥٠ جرام سيرب + ١ لتر لبن + ٨ عدد أصفر بيض + ٢٠٠ جرام سكر + ٥ جرام فانيليا + ٤٠ جرام جيلاتين + ١٠٠ جرام ماء دافيء + ٢٠٠ جرام شيكولاة دارك سائحة + ١ كيلو فريش كريم مضروب + ٢٠٠ جرام شيكولاة مروار .

الطريقة :

نحضر فورمة استانلس ثم تلف من أسفل بلاستيك فيلم ثم يوضع شرائح الليدى فنجر شيت على جانبى الفورمة ثم يوضع أسفل الفورمة ١ دسك اسبونج شيكولاة ثم نقوم بتحضير البفارواز .

البفارواز :: يوضع اللبن على النار حتى الغليان ثم يخلط الأصفر بيض + السكر + الفانيليا + جزء من اللبن جيداً ثم يضاف تدريجياً إلى اللبن المغلى مع الخلط السريع على النار لمدة ٥ دقائق حتى يسوى جيداً ثم نصفى الخليط جيداً ويترك حتى يبرد وبعد أن يبرد جيداً نقوم بتسييح الجيلاتين فى الماء الدافيء جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابقة البارد وبعد ذلك يقسم الخليط إلى جزءين يضاف ١/٢ الكريمة المضروبة إلى الجزء الأول وتخلط جيداً ثم يضاف الشيكولاة السائحة إلى الجزء الآخر وتخلط جيداً ثم يضاف ١/٢ الكريمة المضروبة وتخلط معاً جيداً سوف نحصل فى النهاية على بفارواز فانيليا وبفارواز شيكولاة .

تحضر الفورمة الموجود به الليدى فنجر . اسبونج شيكولاة ونقدم يوضع ١ طبقة بفارواز فانيليا ثم ١ دسك اسبونج ويسقى سيرب ثم ١ دسك بفارواز شيكولاة ثم دسك اسبونج ثم دسك بفارواز فانيليا وتدخل إلى الفريزر لمدة ١ ساعة حتى تجمد جيداً وبعد أن تجمد يسيح شيكولاة مراور ويصب فوقه وتزين مثل الصورة .

- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة اعداد اسبونش شيكولاة .
- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد شيكولاة مروار .

www.ihbesama.com/vb

شيكولاتة جيلاسيه

على شكل قلب

المقادير :

٣ دسك اسبونج شيكولاتة على شكل قلب + ١٥٠ جرام سيرب + ١ لتر لبن + ٨ عدد أصفر بيض + ٢٠٠ جرام سكر + ٥ جرام فانيليا + ٤٠ جرام جيلاتينة + ١٠٠ جرام ماء دافئ + ٣٠٠ جرام شيكولاتة دارك + ١ كيلو فريش كريم مضروب + ٢٠٠ جرام شيكولاتة مروار .

الطريقة :

البفارواز : يوضع اللبن على النار حتى الغليان ثم يخلط الأصفر بيض + السكر + الفانيليا + جزء من اللبن جيداص ثم يضاف إلى اللبن مع الخفق السريع لمدة ٥ دقائق على النار حتى يسوى جيداً ثم يصفى ويترك حتى يبرد ثم يتم إذابة الجلاتين فى الماء الدافىء جيداً ثم تصفى وتضاف إلى الخليط السابق ثم تقلب جيداً يضاف الفريش كريم المضروب إلى الخليط ويخلط معاً جيداً ويترك حتى يستعمل .

نقوم بإحضار فورمة استانلس على شكل قلب وتلف من أسفل بلاستيك فيلم ثم يوضع ١ دسك اسبونج شيكولاتة ثم يسقى سيرب ثم يوضع ١ دسك بفارواز شيكولاتة وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً ثم تدخل إلى الفريزر حتى تجمد جيداً لمدة ٥ ساعات وبعد أن تجمد تخرج الفورمة من الكيكة وتجلس كريمة شيكولاتة من الجناب ومن أعلى جيداً ثم توضع مرة أخرى فى الفريزر . ونقوم بإذابة المروار فقط ولا يسخن ثم يصب فوق الكيكة بعد خروجه من الفريزر وتوضع على جريل سلك حتى تصفى جيداص ثم تزين مل الصورة .

ملحوظة :

- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد الأسبونج .
- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة الشيكولاتة مروار والماكرون الأحمر .

شارلوت كيك

على شكل قلب

المقادير :

٢ فرخ سيسرول فانيليا

٢٠٠ جرام حشو راسبيرى + ٢ دسك اسبونـج على شكل قلب ١ لتر لبن + ٢٠٠ جرام سكر + ٨ أصفر بيض + ٥ جرام فانيليا + ٤٠ جرام جيلاتين + ١٠٠ جرام ماء دافيء + ١ ك فريش كريم مضروب .

الطريقة :

يفرد السيسرول على ورق زبدة وينظف جيداً ثم يفرد عليه حشو الراسبيرى جيداً بارتفاع ١/٤٤ سم ثم يلف من الجناب حتى يصير على شكل اسطوانى دائرى ويلف بورق الزبدة ليضغط عليه جيداً عند اللف حتى يتماسك معاً ثم يغلق ورق الزبدة من الجناب وتوضع داخل الفريزر حتى التجميد جيداً وبعد ذلك تقطع إلى اسليز رفيع متساوى ثم نحضر فورمة استانلس على شكل قلب ويلف أسفلها بلاستيك فيلم ثم يرص على الجناب وأسفل الفورمة إلى سيسرول المقطع إلى اسليز وتملأ الفورمة جيداً من القاع والجناب جيداً ثم تدخل إلى الثلاجة حتى تستعمل .

يوضع اللبن على النار حتى الغليان جيداً ثم يخلط الأصفر بيض + السكر + الفانيليا + جزء من اللبن جيداً ثم تضاف إلى اللبن على النار وتخلط جيداً معاً لمدة ٥ دقائق حتى يسوى جيداً ثم يلف ويترك حتى يبرد وبعد أن يبرد يتم إذابة الجيلاتين فى الماء الدافيء جيداً ثم يصفى ويضاف إلى الخليط السابق ويخلط معاً جيداً ثم يضاف الفريش كريم ويخلط معاً جيداً .

نحضر الفورمة المرصوص بها السيسرول الدائرى ويوضع بعض من البفارواز فى فورمة ثم نضع ١ دسك اسبونـج فانيليا وبه سيرب ثم يوضع بفارواز آخر ثم اسبونـج به سيرب وبعد ذلك تدخل إلى الفريزر لمدة ٥ ساعات حتى تتجمد جيدا وبعد أن تجمد جيداً تخرج من الفريزر وتقلب فوق كرتونة كيك وبخروج الفورمة منها تلمع بجيلى ساخن أحمر ثم تزين .

- الرجاء عند عمل ديكور للكيكة تقلب الكيكة على كرتونة حتى يكون القاعدة هى وش الكيكة .

- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد السيسرول فانيليا والاسبونـج فانيليا .

Chez Chef Hassan

بلاك فورست كيك

المقادير :

على شكل قلب

(١) عدد ٣ دسك اسبونج شيكولاة .

(٢) كريم : ١ لتر فريش + كريم + ٨٠ جرام سكر بودرة .

(٣) الحشو : ٢٥٠ جرام كريز أنصاف + ٢٥٠ جرام ماء + ٥٠ جرام سكر + ٢ جرام لون أحمر ٣٠ جرام كورن فلور + ٥٠ جرام ماء .

(٤) شيكولاة مبشورة دارك + ٢٥٠ شيكولاة بيضاء سائحة فى حمام مائى وباردة + ٢٥٠ جرام شيكولاة دارك سائحة باردة .

الطريقة :

يخلط الكريم + السكر بودرة فى المكسر لمدة ٥ دقائق .

يوضع الماء + السكر + اللون الأحمر على النار فى كذارولا حتى الغليان ثم يتم إذابة الكورن فلور فى الماء ويضاف تدريجياً إلى الخليط السابق حتى يتماسك جيداً ثم يضاف الكريز المقطع ويخلط معاً ثم يترك حتى يبرد ويستعمل .

يفرد الشيكولاة الباردة على الرخامة باسبتيول بارتفاع ١/٢ سم وتترك لمدة ٢ دقيقة حتى تتجمد بعض الشيء ثم يوضع مقطع استانلس ونبدأ بعملية عمل الورد بسحب المقاطع من أسفل الشيكولاة حتى تشكل الورد مثل الصورة ثم يرص على ورق زبدة ويوضع فى مكان بارد لحين الاستعمال .

(١) نحضر ١ فورمة على شكل قلب ويوضع أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع ١ دسك اسبونج شيكولاة ثم يسقى سيرب فورست ثم يوضع بعض من حشو الكريز المطبوخ ثم يفرد عليه بعض الكريم فريش بارتفاع ١/٢ سم ثم يوضع ١ دسك اسبونج شيكولاة وتكرر عملية الحشو حتى تملأ الفورمة جيدا وتدخل إلى الفريزر لمدة ١ ساعة حتى تتجمد جيدا ثم تخرج الفورمة من الكيكة وتوضع داخل الثلاجة .

(٢) يوضع على جانبى الكيكة بلاستيك مفرود عليه شيكولاة سائحة حمراء وبيضاء وتلف على جانبى الكيكة وتترك حتى تبرد وتتماسك جيداً ثم يوضع ١/٢ الكيكة ورد شيكولاة أبيض والنصف الآخر شيكولاة دراك وتزين مثل الصورة وتقدم .

www.bhosama.com/vb

فراولة كيك

على شكل قلب

المقادير :

٣ دسك اسبونج فانيليا على شكل قلب

١٥٠ جرام سيرب فليفر فورست + ٥٠٠ جرام شوبست كريم

٢٥ جرام جيلاتين

٥٠ جرام ماء

٥٠ جرام فراولة قطع

٢٠ جرام بلاك بيري

١,٥ كيلو فراولة أنصاف + ٢٠٠ جرام جيلي ساخن أحمر

الطريقة :

يتم إذابة الجيلاتينه فى الماء البارد ثم تصفي وتضاف إلى الشوبست كريم وتخلط جيداً .

يضاف الفيلفر الفليفر فورست ويخلط جيداً.

تحضر فورمة استانلس على شكل قلب ويلف أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع ١ دسك اسبونج فانيليا ثم يوزع عليه السيرب ثم يوزع عليه الشوبست كريم ثم يوضع قطع الفراولة + بلاك بيرى ثم يوضع ١ دسك اسبونج فانيليا وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً ثم تدخل إلى الفريزر لمدة ١ ساعة وبعد أن تتجمد جيداً تخرج من الفريزر ثم تخرج من الفورمة ثم تجلس بكريم جيداً من الجناب ومن أعلى ثم نقوم برص أنصاف الفراولة من الجناب ومن أعلى حتى تجلس الكيكة بالفراولة ثم توزع البلاك بيرى بين قطع الفراولة ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك نقوم بتسييح الجيلى الأحمر جيداً على النار ثم تخرج الكيكة من الثلاجة ونقوم بتلميعها بالجيلى الساخن وتزين مثل الصورة .

- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد الاسبونـــج الفانيليا

- الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد الشوبيست كريم .

Chef Hassan

فراولة كيك شيكولاة

بلاستيك أحمر

المقادير :

٣ دسك اسبونج فانيليا على شكل قلب + ١٥٠ جرام سيرت فورست + ٥٠٠ جرام شوست كريم - ٢٥ جرام جيلاتين + ٥٠ جرام ماء + ٥٠٠جرام فراولة + ٢٠٠ جرام بلاك بيرى + ١ كيلو فراولة أنصاف + ٢٠٠ جرام جيلى ساخن أحمر - ٢٠٠ جرام شيكولاة بلاستيك حمراء .

الطريقة :

يتم إذابة الجيلاتين فى الماء البارد ثم تصفى وتضاف إلى الشوبست كريم وتخلط جيداً .

تحضر فورمة استانلس على شكل قلب ويلف أسفلها بلاستيك فيلم ثم يوضع ١ دسك اسبونج فانيليا ثم يوزع عليه السيرت ثم يوزع عليه الشوبست كريم ثم يوضع قطع الفراولة بلاك بيرى ثم يوضع ١ دسك اسبونج فانيليا وتكرر هذه العملية حتى تملأ الفورمة جيداً ثم تدخل إلى الفريزر لمدة ١ ساعة وبعد أن تتجمد جيداً تخرج من الفريزر ثم تخرج من الفورمة ثم تجلس بكريم جيداً من الجناب ومن أعلى ثم نقوم برص أنصاف الفراولة من الجناب ومن أعلى حتى تجلس الكيكة بالفراولة ثم توزع البلاك بيرى بين قطع الفراولة ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة وبعد ذلك نقوم بتسييح الجيلى الأحمر جيداً على النار ثم تخرج الكيكة من الثلاجة .

(٣) ونقوم بعد ذلك بفرد الشيكولاة البلاستيك على الماكينة الفرد بارتفاع ١/٤ سم ثم نقوم بقص على ارتفاع الكيكة ثم نلصقها على جانبى الكيكة جيداً ثم نقوم بتجزيع الحروف من أعلى بأصابع اليد حتى تصير مثل الورد ثم يرص الفراولة بالداخل ثم يوضع البلاك بيرى ثم يسيح الجيلى الأحمر ويلمع جيداً وتزين مثل الصورة ويقدم .

ملحوظة :

الرجاء الرجوع إلى مقادير وطريقة إعداد الاسبونج الفانيليا + الشوبست كريم + الشيكولاة البلاستيك .

www.ibtesama.com/vb

مجلة الابتسامة

بطاقة فهرسة
كمال حسن محمد
حلويات غربية / حسن محمد كمال. -
ط١ - القاهرة : أخبار اليوم ، قطاع الثقافة ، ٢٠٠٩
١٠٤ ص ؛ ٢٠ سم. - (موسوعة الشيف حسن) .
تدمك ٩٧٧٠٨١٤٢٩٦
١ - الحلوى أ - العنوان
٦٤١,٨٦

رقم الإيداع
٢٠٠٩/١٣٥٩٣
الترقيم الدولى
977-08-1429-6

منتدى مجلة الإبتسامة
www.ibtesama.com/vb
مايا شوقي

برعاية الشركة القابضة الكويتية سما سينا

www.ibtesama.com/vb

www.ibtesama.com/vb

www.ibtesama.com/vb

www.ibtesama.com/vb